FG88S
FG87S

Микровълнова фурна

Инструкции за собственика и готварски указател

Отбележете, се гаранцията на Samsung НЕ покрива обажданията до сервиз за разясняване на работата на продукта, коригиране на неправилно монтиране или извършване на нормално почистване и поддръжка.

Planet First 100 % Recycled Paper

Това ръководство е направено от 100 % рециклирана хартия.

представете си възможностите

Благодарим ви за закупуването на този продукт на Samsung. За да получите по-пълно обслужване, регистрирайте продукта си на

www.samsung.com/register

SAMSUNG

СЪДЪРЖАНИЕ

КАК СЕ ИЗПОЛЗВА ТАЗИ КНИЖКА С ИНСТРУКЦИИ

Току-що сте си купили микровълнова фурна SAMSUNG. Вашите "Инструкции за собственика" съдържат ценна информация за готвене с вашата микровълнова фурна:

- Мерки по безопасност
- Подходящи принадлежности и готварски съдове
- Полезни готварски съвети
- Съвети за готвене

ЛЕГЕНДА НА СИМВОЛИТЕ И ИКОНИТЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Рискове или небезопасна практика, която може да доведе до **тежко нараняване или смърт на лица**.
ВНИМАНИЕ	Рискове или небезопасна практика, която може да доведе до **леко нараняване или повреда на имущество**.

Предупреждение; опасност от пожар

Предупреждение; гореща повърхност

Предупреждение; електричество

Предупреждение; експлозивен материал

НЕ се опитвайте.

НЕ пипайте.

НЕ разглобявайте.

Следвайте изрично указанията.

Извадете щепсела на захранването от контакта.

Уверете се, че уредът е заземен, за да избегнете токов удар.

Обадете се в сервиза за помощ.

Забележка

Важно

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

Уверете се, че тези предпазни мерки се спазват по всяко време.

Преди да използвате фурната, се уверете, че следвате следните инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (само функция за микровълни)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако вратичката или уплътненията на вратичката са повредени, с фурната не трябва да се работи, докато не бъде ремонтирана от компетентно лице.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно е за всеки друг освен за компетентно лице да извършва каквито и да било сервизни или ремонтни работи, които включват сваляне на капака, който осигурява защита срещу излагане на въздействието на микровълновата енергия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Течности и други храни не трябва да се претоплят в херметично затворени съдове, тъй като са склонни към избухване.

Този уред е предназначен за използване само в дома.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Позволявайте на децата да използват фурната без наблюдение само когато им са дадени съответни инструкции, така че детето да може да използва фурната по безопасен начин и разбира опасностите от неправилната употреба.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се правят от деца освен ако не са на възраст 8 години или повече и наблюдавани.

Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни.

При претопляне на храни в пластмасови или хартиени съдове дръжте фурната под око поради опасност от запалване.

Микровълновата фурна е предназначена за затопляне на храна и напитки. Сушенето на храна или дрехи и загряването на топлещи възглавници, чехли, гъби, влажни кърпи и подобни може да доведе до опасност от нараняване, запалване или пожар.

- Ако се появи дим, изключете или издърпайте щепсела на уреда и дръжте вратичката затворена, за да потушите всякакви пламъци;
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Микровълновото претопляне на напитки може да доведе до бурно кипене и затова трябва да се вземат мерки при нагряване на съда.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Съдържанието на бутилките за хранене и бурканчетата с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща и да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния.
- Яйца с черупки и цели твърдо сварени яйца не трябва да се претоплят в микровълнови фурни, тъй като те могат да се пръснат дори след като е завършило микровълновото подгряване.
- Фурната трябва да се почиства редовно и да се отстраняват всякакви отлагания на храна.
- Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация.
- Този уред не е предназначен за монтиране в пътни превозни средства, каравани или други подобни превозни средства и т.н.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне риск.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Течности или други храни не трябва да се претоплят в херметично затворени съдове, тъй като са склонни към избухване;
- Уредът не трябва да се почиства с водна струя.
- Тази фурна трябва да бъде поставена в правилната посока и височина, което да позволява лесен достъп и управление.
- Преди да използвате фурната за пръв път, тя трябва да работи с вода 10 минути и да бъде използвана след това.

Ако фурната издава странен звук, миризма на изгоряло или пушек, незабавно отстранете захранването и се обърнете към най-близкия си сервизен център.

Уредът трябва да може да се изключва лесно след инсталиране. Това може да се постигне, като осигурите достъп до щепсела или като вградите превключвател съобразно правилата за окабеляване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (само функция за микровълни) – опционално

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато уредът работи в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната само под наблюдение от възрастни заради създаваните температури.

Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава, за да се избегне допир до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Откритите части могат да се нагреят по време на работа. Пазете малките деца настрани.

Не трябва да се използва пароструйка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че устройството е изключено, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите части могат да се нагреят по време на работа. Трябва да се внимава, за да се избегне допир до нагревателните елементи.
Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са внимателно наблюдавани.

Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се върши от деца без наблюдение.

Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.

Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи.

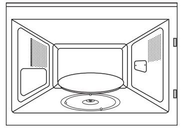
Вратата или външните повърхности могат да са горещи, когато уредът работи.

Дръжте уреда и захранващия му кабел далеч от деца, по-малки от 8 години.

Електроуредите не са предназначени да работят посредством външен таймер или отделна система с дистанционно управление.

Този продукт е Група 2 Клас B ISM оборудване. Определението на група 2, която съдържа цялото ISM оборудване, в което умишлено се генерира радио-честотна енергия и/или се използва под формата на електромагнитна радиация за третирането на материали, заваръчни ключове и машини за електроискрова механична обработка.
Оборудване Клас B е оборудване, подходящо за употреба в битови установки и в установки, пряко свързани с електрозахранваща мрежа с ниско напрежение, която захранва сгради, използвани за битови цели.

МОНТАЖ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА



1. Извадете всякакви опаковъчни материали от вътрешността на фурната. Монтирайте ролковия пръстен и въртящата се поставка. Проверете дали въртящата се поставка се върти свободно.
2. Тази микровълнова фурна трябва да се разположи така, че да има достъп до щепсела.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се подмени със специален кабел или сглобка, които могат да се получат от производителя или неговия сервизен агент. За вашата лична безопасност, поставете щепсела на кабела в подходящ AC заземен контакт. Ако захранващият кабел на този уред е повреден, той трябва да се смени със специален кабел.

Не монтирайте микровълновата фурна в горещи или влажни помещения в близост до класическа фурна или радиатор. Трябва да се спазват техническите данни за мрежово захранване и използваният удължителен кабел да е по същия

стандарт като доставяния с фурната захранващ кабел.

Избършете вътрешността и уплътнението на вратичката с влажен тампон, преди да използвате микровълновата си фурна за пръв път.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ НА МИКРОВЪЛНОВАТА ФУРНА

Този уред спазва разпоредбите на ЕС.

Изхвърляне на опаковката и на уреда.

Опаковката на уреда може да се рециклира.

Може да се използва следното:

- Картон;
- Полиетиленово фолио (PE);
- Свободен от CFC полистирен (PS твърда пяна).

Изхвърляйте тези материали по разумен начин, съгласно правителствените разпореждания.

Властите могат да предоставят информация как да се изхвърлят домашни уреди по отговорен начин.

Безопасност

Този уред трябва да се свързва само от квалифициран техник.

Микровълновата фурна е предназначена за домашна употреба. Трябва да я използвате само за приготвяна на храна. Уредът е горещ по време и след употреба. Имайте това предвид, ако до уреда се приближават деца.

Монтиране в близост до универсална фурна.

- Когато микровълнова фурна се инсталира в близост до универсална фурна, трябва да се остави достатъчно място между двете, за да се предотврати прегряване. Тъй като околната температура може да се повиши значително, е важно да се спазват стриктно инструкциите за инсталиране на универсалната фурна.
- Вградена микровълнова фурна не бива да се инсталира над универсална фурна, в противен случай системата за охлаждане на микровълновата фурна може да бъде повлияна отрицателно от горещия въздух на универсалната фурна.

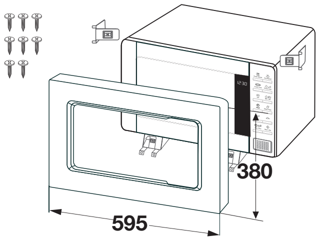
Електрическо свързване

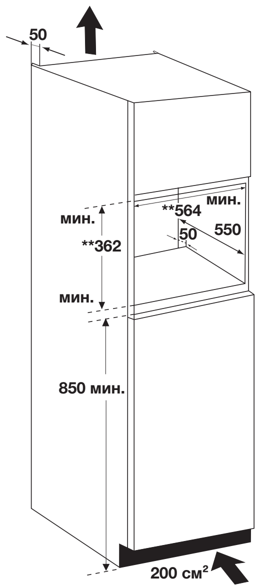
Домашната мрежа, към която е свързан уредът трябва да е в съответствие с националните и местните правила.

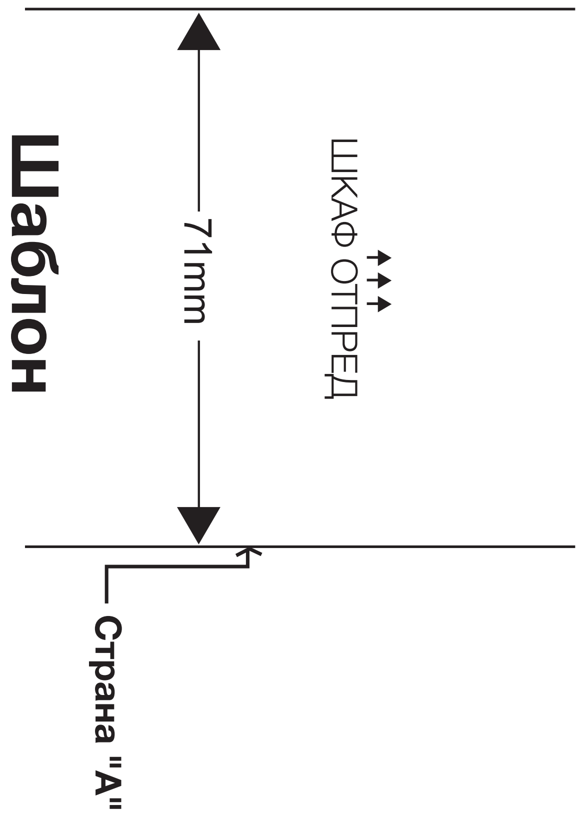
Ако искате да направите твърда връзка, уверете се, че на захранващата линия е поставен многополюсен ключ с минимум контактно разстояние от 3 мм.

Размери за вграждане

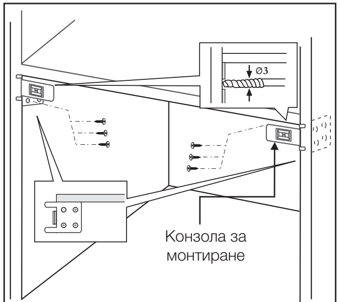




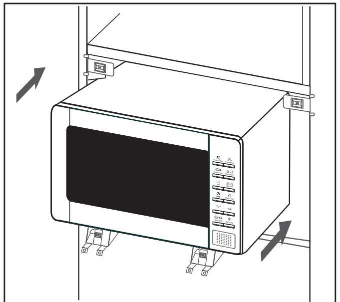




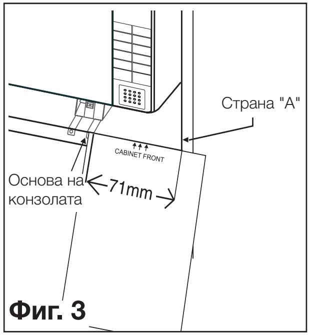
1. Използвайте 3мм свредло, за да направите отвори. Фиксирайте винтовете в конзолата за монтиране. (фиг. 1)
2. Поставете микровълновата фурна в шкафа. (фиг. 2)
3. Използвайте шаблона, за да поставите основата на конзолата 71 мм от страна "A" на шкафа. (фиг. 3)
4. Използвайте 3мм свредло, за да направите отвори. Фиксирайте винтовете в основата на конзолата. (фиг. 4)
5. Поставете капака. (фиг. 5)
6. Свържете електрически. Проверете дали уредът работи.



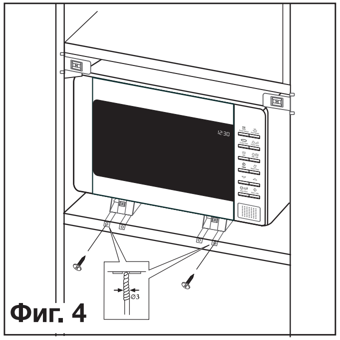
Фиг. 1



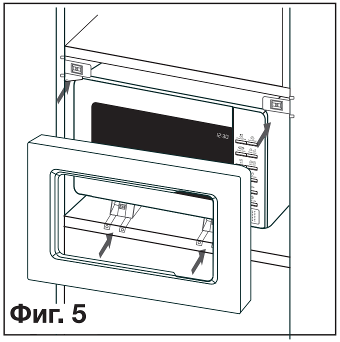
Фиг. 2



Фиг. 3



Фиг. 4



Фиг. 5

БЪЛГАРСКИ

БЪЛГАРСКИ

ПОЧИСТВАНЕ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

За да се предотврати натрупването на мазнина и частици храна, трябва редовно да се почистват следните части на вашата микровълнова фурна:

- Вътрешните и външните повърхности
- Вратата и уплътненията на вратичката
- Въртяща се поставка и ролкови пръстени (само за модели с въртяща се поставка)

☛ **ВИНАГИ** проверявайте дали уплътненията на вратата са чисти и дали вратичката се затваря както трябва.

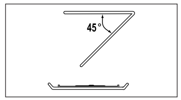
☛ Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация.

1. Почиствайте външните повърхности с мек тампон и топла сапунена вода. Изплакнете и подсушете.
2. Отстранете евентуалните пръски или петна от вътрешните повърхности с кърпа със сапунена вода. Изплакнете и подсушете.
3. За да отслабите втвърдените частици храна и отстраните миризмата, поставете чаша с разреден лимонов сок във фурната и нагрявайте в продължение на десет минути с максимална мощност.
4. Измивайте безопасната за съдомиялни машини плоча винаги, когато е необходимо.

НЕ разливайте вода във вентилационните отвори. **НИКОГА** не използвайте абразивни продукти или химически разтворители. Внимавайте особено при почистване на уплътненията на вратата, за да гарантирате, че няма:

- Натрупване на частици
- Пречки пред вратичката да се затваря правилно

Почиствайте кухината на микровълновата фурна веднага след всяка употреба с разтвор на неутрален перилен препарат, но оставяйте микровълновата фурна да изстине преди почистване, за да избегнете нараняване.



При почистване на горната част във вътрешността на кухината ще е удобно да завъртите нагревателния елемент надолу под 45 ° и да го почистите.
(само за модели с люлеещ се нагревател)

СЪХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

При съхранение или сервизно обслужване на вашата микровълнова фурна трябва да се вземат няколко прости предпазни мерки.
Фурната не трябва да се използва, ако вратичката или уплътненията на вратата са повредени:

- Счупена панта
- Влошени уплътнения
- Изкривен или огънат корпус

Тази фурна трябва да се ремонтира само от квалифициран сервизен техник на микровълнови фурни

НИКОГА не изваждайте външния корпус от фурната. Ако фурната е дефектирала и се нуждае от сервиз или се съмнявате за нейното състояние:

- Извадете щепсела от стенния контакт
- Обърнете се към най-близкия сервизен център

Ако желаете да приберете временно вашата микровълнова фурна, изберете сухо място без прах.
Причина : Прахът и влагата могат да се отразят неблагоприятно върху работните части във фурната.

Тази микровълнова фурна не е предназначена за търговска употреба.

Крушката не трябва да се сменя от потребителя от съображения за безопасност. Свържете се с най-близкия оторизиран център за обслужване на клиенти на Samsung, за да ангажирате квалифициран специалист да замени крушката.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Уредът трябва да се ремонтира и модифицира само от квалифициран персонал.	✔	✔	✔	✔
Не загрявайте течности и храна в запечатани контейнери в микровълновата фурна.	✔	✔	✔	✔
За вашата безопасност, не използвайте уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки.	✔	✔	✔	✔
Не поставяйте този уред в близост до нагреватели, запалими материали, във влажно, мазно или прашно място, във място, изложено на директна слънчева светлина и вода, или където може да се появи газова утечка, или на неравна повърхност.	✔	✔	✔	✔
Уредът трябва да е правилно заземен според местните и национални норми.	✔	✔	✔	✔
Премахвайте всички чужди вещества, като например прах или вода от краищата на щепсела и точките на контакт регулярно, като използвате суха кърпа.	✔	✔	✔	✔
Не дърпайте, не огъвайте прекомерно и не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел.	✔	✔	✔	✔
В случай на изтичане на газ (като например пропан, втечнен компресиран газ и т.н.), проветрете незабавно, без да докосвате щепсела.	✔	✔	✔	✔
Не докосвайте щепсела с влажни ръце.	✔	✔	✔	✔

БЪЛГАРСКИ

Не изключвайте уреда чрез изваждане на щепсела от контакта докато уредът работи.	✓	✓	✓	✓
Не поставяйте пръсти или чужди тела, при попадането на каквито и да било чужди вещества в уреда, като например вода, извадете щепсела от контакта и се обърнете към най-близкия ви сервизен център.	✓	✓	✓	✓
Не прилагайте прекомерен натиск или удари върху уреда.	✓	✓	✓	✓
Не поставяйте фурната върху чупливи предмети, като например мивка или стъклени повърхности.	✓	✓		
Не използвайте бензен, разредители, алкохол, уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки за почистване на уреда.	✓	✓	✓	✓
Уверете се, че напрежението, честотата и тока са същите, като тези в спецификациите на продукта.	✓	✓		✓
Поставете щепсела на захранването плътно в контакта. Не използвайте адаптер за няколко щепсела, удължител или електрически трансформатор.	✓	✓	✓	
Не увивайте захранващия кабел около метални предмети, не го поставяйте между предмети или зад фурната.	✓	✓	✓	
Не използвайте повреден щепсел, повреден кабел за електрозахранване или разхлабен контакт. Когато щепселът или захранващият кабел са повредени, обърнете се към най-близкия ви сервизен център.	✓	✓	✓	✓
Не наливайте и не пръскайте директно вода върху фурната.	✓	✓		
Не поставяйте предмети върху фурната, вътре или върху вратата на фурната.	✓	✓	✓	
Не пръскайте опасни препарати като например инсектициди върху повърхността на фурната.	✓	✓		

БЪЛГАРСКИ

Не съхранявайте запалими материали във фурната. Особено внимавайте при претопляне на храна или напитки, които съдържат алкохол, тъй като алкохолните пари могат да влязат в контакт с горещите части на фурната.	✓		✓	✓
Пазете децата далече от вратата, когато я отваряте или затваряте, тъй като могат да се блъснат в нея или да захванат пръстите си в нея.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Загряването на напитки в микровълнова фурна може да предизвика забавено извиране, затова трябва да се внимава при боравене с контейнера. За да предотвратите тази ситуация, ВИНАГИ изчаквайте 20 секунди след като се изключи фурната, така че температурата да се изравни. Разбърквайте по време на претопляне, ако се налага, и ВИНАГИ разбърквайте след претопляне. В случай на изгаряне спазвайте тези инструкции за ПЪРВА ПОМОЩ: • Потопете изгореното място в студена вода в продължение на поне 10 минути. • Покрийте с чиста, суха превръзка. • Не мажете с каквито и да било кремове, масла или лосиони.	✓	✓	✓	✓

⚠ ВНИМАНИЕ

Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнови фурни; НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ каквито и да било метални съдове, чинии със златна или сребърна украса, скари, вилици и др. Махнете телчетата за затваряне на хартиени или пластмасови пликове. Причина: Може да се появи електрическа дъга или излизане на искри, което да повреди фурната.	✓		✓	✓
Не използвайте микровълновата си фурна за сушене на вестници или платове.	✓		✓	✓

★	Използвайте по-кратки времена за по-малки количества храна, за да предотвратите прегряването и изгарянето на храната.	✔		✔	✔
⊘	Не потопявайте захранващия кабел или щепсела във вода и го пазете далеч от нагрети повърхности.	✔	✔		
⊘	Яйца в черупки и цели твърдо сварени яйца не бива да се загряват в микровълнова фурна, тъй като могат да експлодират, дори след като приключи микровълновото нагряване; Също така, не нагрявайте вакуумирани бутилки, буркани, съдове, ядки в черупки, домати и др.			✔	✔
⊘	НЕ покривайте вентилационните отвори с плат или хартия. Те могат да се запалят при напускането на горещия въздух от фурната. Фурната също може да прегрее и да се изключи автоматично; тя ще остане изключена, докато не се охлади достатъчно.	✔		✔	
✋	Винаги използвайте кухненски ръкавици за фурна при изваждане на ястие от фурната, за да избегнете изгаряне по невнимание.			✔	
★	Разбърквайте течностите по време на загряване или след края на загряването и ги оставете да престоят поне 20 секунди, за да предотвратите изкипяване.			✔	
★	Стойте на една ръка разстояние от фурната, когато отваряте вратичката, за да предотвратите изгаряне от излизащия горещ въздух или пара.			✔	
⊘	Не работете с микровълновата фурна, когато е празна. Микровълновата фурна автоматично се изключва след 30 минути за безопасност. Препоръчваме да поставите чаша вода вътре във фурната, която да абсорбира микровълновата енергия, в случай че фурната се включи случайно.	✔			✔
★	Инсталирайте фурната според минималните пространства и разстояния, посочени в това ръководство. (Вж. "Монтаж на вашата микровълнова фурна".)	✔		✔	

★	Внимавайте, когато включвате електроуреди в контакти на мрежата в близост до фурната.	✔	✔	✔	

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ВЪЗМОЖНО ИЗЛАГАНЕ НА ПОВИШЕНА МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ. (САМО ФУНКЦИЯ ЗА МИКРОВЪЛНИ)

Неспазването на следващите предпазни мерки за безопасност може да доведе до опасно излагане на микровълнова енергия.

(а) При никакви обстоятелства не трябва да се прави опит за работа с микровълновата фурна при отворена вратичка, да се пипа в блокировките за безопасност (ключалките на вратата) или да се вкарва каквото и да било във вентилационните отвори.

(б) НЕ поставяйте какъвто и да било предмет между вратичката на фурната и лицевата част и не позволявайте натрупване на остатъци от храни или почистващи препарати по уплътнителните повърхности. Поддържайте вратичката и уплътнителните повърхности на вратичката чисти, като ги изтривате след работа най-напред с влажна кърпа и след това с мека суха кърпа.

(в) НЕ работете с фурната, ако е повредена, докато не бъде ремонтирана от квалифициран техник по микровълнови фурни, обучен от производителя. Особено е важно вратичката на фурната да се затваря както трябва и да няма повреди по:

(1) врата (огъната)

(2) пантите на вратата (счупени или разхлабени)

(3) уплътненията и уплътнителните повърхности на вратичката

(г) Фурната не трябва да се регулира или ремонтира от никого, с изключение на подходящо квалифициран сервизен техник по микровълнови фурни, обучен от производителя.

Samsung ще начисли такса за ремонт за замяна на аксесоар или ремонт на козметичен дефект, ако повредата в уреда и/или аксесоара е причинена от клиента. Елементи, които се покриват от това условие, включват:

(а) Огъната, надраскана или повредена врата, дръжка, външен панел или контролен панел.

(б) Повредена или липсваща тава, направляваща ролка, съединител или скара.

- Използвайте този уред само по предназначението му, както е описано в това ръководство с инструкции. Тези бележки за Внимание и Важни инструкции за безопасността, описани в това ръководство, не обхващат всички възможни състояния и ситуации, които може да възникнат. Ваша е отговорността да използвате здрав разум, внимание и грижи, когато инсталирате, поддържате и работите с вашия уред.
- Поради причината, че тези инструкции за работа с уреда покриват различни модели, характеристиките на вашата микровълнова фурна могат да се различават в малка степен от описаните в това ръководство и не всички предупредителни знаци могат да бъдат приложими. Ако имате някакви въпроси или грижи, свържете се с нас в най-близкия сервизен център или потърсете помощ и информация онлайн на www.samsung.com.
- Тази микровълнова фурна е предназначена за претопляне на храна. Предназначена е само за използване вкъщи. Не загрявайте никакви типове платове или възглавници, пълни с влакна, тъй като това може да предизвика изгаряния и пожар. Производителят не е отговорен за повреди, причинени от неправилно или неподходящо използване на уреда.
- Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация.

ПРАВИЛНО ТРЕТИРАНЕ НА ИЗДЕЛИЕТО СЛЕД КРАЯ НА ЕКСПЛОАТАЦИОННИЯ МУ ЖИВОТ (ОТПАДЪЧНИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ЕЛЕКТРОННИ УРЕДИ)

(Налично в страни със системи за разделно сметосъбиране)

Този знак, поставен върху изделието, негови принадлежности или печатни материали, означава, че продуктът и принадлежностите (например зарядно устройство, слушалки, USB кабел) не бива да се изхвърлят заедно с другите битови отпадъци, когато изтече експлоатационният му живот. Отделяйте тези устройства от другите видови отпадъци и ги предавайте за рециклиране. Спазвайки това правило не излагате на опасност здравето на други хора и предпазвате околната среда от замърсяване, предизвикано от безконтролно изхвърляне на отпадъци. Освен това, подобно отговорно поведение създава възможност за повторно (екологично съобразно) използване на материалните ресурси.

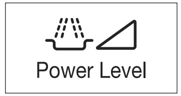
Домашните потребители трябва да се свържат с търговеца на дребно, от когото са закупили изделието, или със съответната местна държавна агенция, за да получат подробни инструкции къде и кога могат да занесат тези устройства за рециклиране, безопасно за околната среда.

Корпоративните потребители следва да се свържат с доставчика си и да проверят условията на договора за покупка. Това изделие и неговите електронни принадлежности не бива да се смесват с другите отпадъци на търговското предприятие.

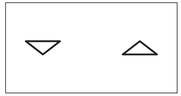
УКАЗАТЕЛ ЗА БЪРЗИ СПРАВКИ

Ако искате да сготвите храна.

1. Поставете храната във фурната.
Изберете нивото на мощност, като натиснете бутона един или повече пъти.



2. Натиснете бутоните (▽) и (△) по необходимост.



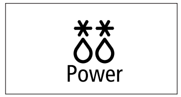
3. Натиснете бутона ◇.

Резултат: Готвенето започва. Фурната издава звуков сигнал четири пъти, когато готвенето завърши.

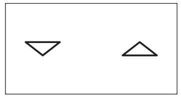


Ако искате да размразите ускорено храна автоматично.

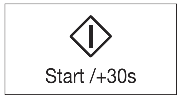
1. Поставете замразената храна във фурната.
Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Power Defrost (Ускорено размразяване)** един или повече пъти.



2. Изберете храната за готвене, като натиснете бутоните (▽) и (△).

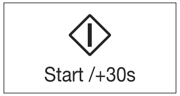


3. Натиснете бутона (◇).



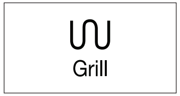
Ако искате да добавите 30 секунди.

Оставете храната във фурната.
Натиснете **+30s (+30 сек.)** един или повече пъти- за всеки 30 секунди, които желаете да добавите.

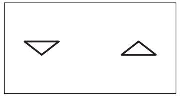


Ако искате да печете храна на грил.

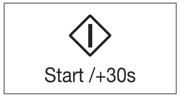
1. Натиснете бутона ꟺ.



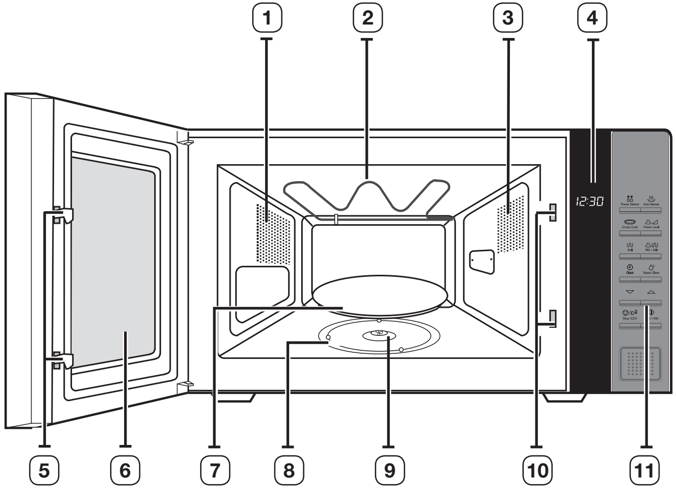
2. Задайте времето за готвене, като натиснете бутоните (—) и (+).



3. Натиснете бутона ◇.

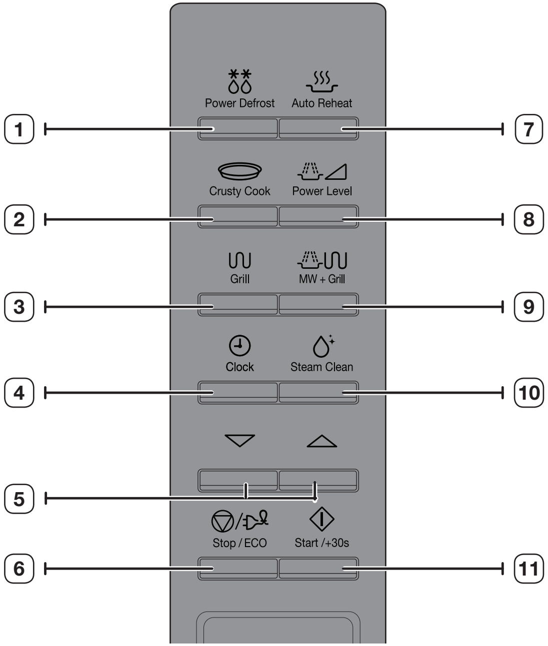


ФУРНА



1. ВЕНТИЛАЦИОННИ ОТВОРИ
2. ГРИЛ
3. ОСВЕТЛЕНИЕ
4. ДИСПЛЕЙ
5. КЛЮЧАЛКИ НА ВРАТАТА
6. ВРАТА
7. ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА
8. РОЛКОВ ПРЪСТЕН
9. СЪЕДИНИТЕЛ
10. ОТВОРИ ЗА БЛОКИРОВКАТА ЗА ОБЕЗОПАСЯВАНЕ
11. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

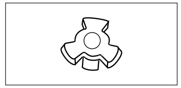


1. БУТОН ЗА АВТОМАТИЧНО УСКОРЕНО РАЗМРАЗЯВАНЕ
2. ИЗБОР НА ГОТВЕНЕ СЪС ЗАПИЧАНЕ
3. ИЗБОР НА РЕЖИМ ГРИЛ
4. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА
5. БУТОН НАГОРЕ (△) / НАДОЛУ (▽) (време на готвене, тегло и размер на порцията)
6. БУТОН СПИРАНЕ/ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ
7. ИЗБОР НА АВТОМАТИЧНО ПРЕТОПЛЯНЕ
8. ИЗБОР НА РЕЖИМА НА МИКРОВЪЛНИ/НИВО НА МОЩНОСТ
9. ИЗБОР НА КОМБИНИРАН РЕЖИМ
10. БУТОН ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА
11. БУТОН СТАРТ/+30S

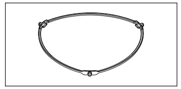
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимост от модела, който сте закупили, получавате няколко принадлежности, които могат да се използват по различни начини.

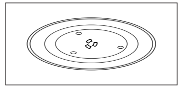
1. **Съединител**, вече поставен над вала на двигателя в основата на фурната.
   Предназначение: Съединителят върти въртящата се поставка.



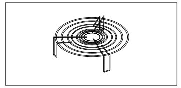
2. **Ролков пръстен**, за поставяне в центъра на фурната.
   Предназначение: Ролковият пръстен поддържа въртящата се поставка.



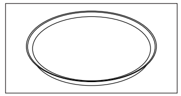
3. **Въртяща се поставка**, за поставяне върху ролковия пръстен с централен фитинг към съединителя.
   Предназначение: Въртящата се поставка служи като главна готварска повърхност; тя лесно може да се сваля за почистване.



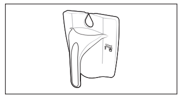
4. **Скара за грил**, за поставяне върху въртящата се поставка.
   Предназначение: Металната скара може да се използва с грил и комбинирано готвене.



5. **Подложна чиния,** вж. стр. 20 до 23.
   Предназначение: Подложната чиния при използване на функцията на автоматично готвене със запичане или ръчно готвене със запичане.



6. **Купа с чиста вода,** вж. стр. 19.
   Предназначение: Купата с вода може да се използва за почистване.



☛ НЕ работете с микровълновата фурна без поставени ролков пръстен и въртяща се поставка.

ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО

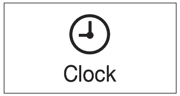
Вашата микровълнова фурна е с вграден часовник. Когато се подаде захранване, на екрана се показва автоматично, “:0”, “88:88” или “12:00”.
Моля, задайте текущото време. Времето може да се показва или в 24-часов, или в 12-часов формат. Трябва да сверите часовника:

- Когато монтирате вашата микровълнова фурна за пръв път
- След прекъсване на захранването

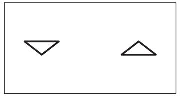
Не забравяйте да сверявате часовника, когато преминавате към или от лятно и зимно часово време.

1. За показване на времето в...

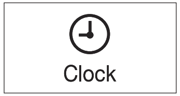
24-часов формат
12-часов формат
Натиснете бутона ⏲ веднъж или два пъти



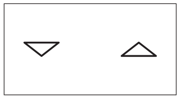
2. Натиснете бутоните (▽) и (△), за да настроите часовете.



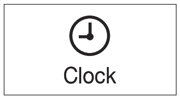
3. Натиснете бутона ⏲.



4. Натиснете бутоните (▽) и (△), за да настроите минутите.



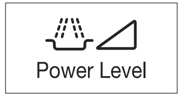
5. Натиснете бутона ⏲.



ГОТВЕНЕ/ПРЕТОПЛЯНЕ

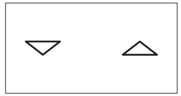
Следващата процедура обяснява как се готви или претопля храна. ВИНАГИ проверявайте настройките си за готвене, преди да оставите фурната без надзор.
Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка. След това затворете вратичката.

1. Натиснете бутона ♨.



Резултат: Показват се индикации 800 W (максимална мощност на готвене): Изберете подходящото ниво на мощност, като натиснете бутона (♨) отново, докато не се покажат съответните ватове. Вижте таблицата за нивата на мощност.

2. Задайте времето за готвене, като натиснете бутоните (▽) и (△) по необходимост.



3. Натиснете бутона ◇.



Резултат: Светва светлината във фурната и въртящата се поставка започва да се върти.

1) Готвенето започва, а когато завърши, фурната подава звуков сигнал четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
3) На дисплея се показва отново текущото време.

Никога не включвайте фурната, когато е празна.

Ако желаете да загреете ястие за кратко време при максимална мощност (800 W), просто натиснете бутона **+30s (+30c)** по веднъж за всеки 30 секунди време за готвене. Фурната се включва веднага.

БЪЛГАРСКИ

НИВА НА МОЩНОСТ

Можете да избирате измежду нивата на мощност по-долу.

Ниво на мощност	Изх. мощност	
	МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА	ГРИЛ
ВИСОКО	800 W	
СРЕДНО ВИСОКО	600 W	
СРЕДНО	450 W	
СРЕДНО НИСКО	300 W	
РАЗМРАЗЯВАНЕ()	180 W	
НИСКО/ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО	100 W	
ГРИЛ	-	1100 W
КОМБИ I ()	300 W	1100 W
КОМБИ II ()	450 W	1100 W
КОМБИ III ()	600 W	1100 W

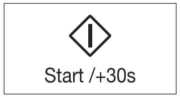
Ако изберете по-високо ниво на мощност, трябва да се намали времето за готвене.

Ако изберете по-ниско ниво на мощност, трябва да се увеличи времето за готвене.

НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ

Можете да увеличите времето на готвене, като натиснете бутона +30s по веднъж за всеки 30 секунди, които трябва да се добавят.

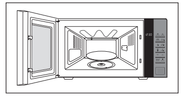
Натиснете бутона **+30s (+30с)** по веднъж за всеки 30 секунди, които трябва да се добавят.



СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

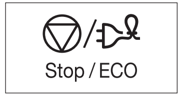
Можете да спирате готвенето по всяко време, за да проверявате храната.

1. За да спрете временно;
Отворете вратичката.



Резултат: Готвенето спира. За да подновите готвенето, затворете вратата и натиснете отново.

2. За да спрете напълно;
Натиснете бутона **Stop (Стоп)**.



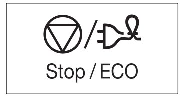
Резултат: Готвенето спира. Ако желаете да отмените настройките на готвене, натиснете бутона **Stop (Стоп)** () отново.

Можете да отмените всяка настройки и преди започване, като просто натиснете **Stop (Стоп)** ().

ЗАДАВАНЕ НА РЕЖИМА ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

Фурната има режим за пестене на енергия. Тази функция пести електрическа енергия, когато фурната не се използва.

- натиснете бутона **Energy Save (Пестене на енергия)** ().
- За да излезете от режим за пестене на енергия, отворете вратичката, след което дисплеят показва текущото време. Фурната е готова за използване.



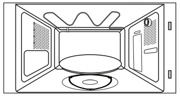
ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА

Парата, изпускана от системата за почистване с пара, ще се пропие в повърхността на вътрешността на фурната. След като използвате функцията за почистване с пара, можете лесно да почистите вътрешността на фурната.

☛ Използвайте тази функция само след като фурната се е охладила напълно. (Стайна температура)

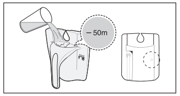
☛ Използвайте само нормална вода, а не дестилирана.

1. Отворете вратата.

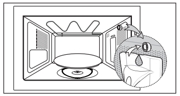


2. Напълнете с вода, като спазвате следната водеща линия (ниво на водата) извън купата с вода. (Линията е на около 50 мл.)

   Повече от 50 мл. вода може да причини протичане отзад през дупката. Уверете се, че не е повече от 50 мл.



3. Поставете купата с вода в горната поставка за купата с вода на дясната стена на камерата за готвене.

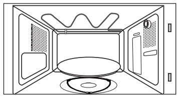


4. Затворете вратичката.

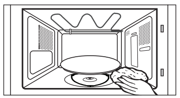
5. Натиснете бутона **Steam Clean (Почистване с пара)** ( ). Вътре може да изглежда **MISTY (ЗАМЪГЛЕНО)** по време на почистването с пара, но това не е дефект **BUT STEAM SHIELDS THE (А ПАРАТА ЗАКРИВА ВЪТРЕШНАТА СВЕТЛИНА).**



6. Отворете вратата.



7. Почистете вътрешността на фурната със суха кърпа за съдове. Извадете въртящата се поставка и почистете под поставката само с кухненска хартия.



⚠ Купата за вода може да се използва само в режим **Steam Clean (Почистване с пара)**.

☛ Когато готвите храни без течност, изваждайте купата за вода, защото тя ще се повреди и ще предизвика пожар в микровълновата фурна.

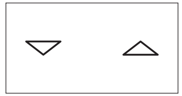
ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА АВТОМАТИЧНО ПРЕТОПЛЯНЕ

Функцията автоматично претопляне има четири предварително програмирани времена за готвене.
Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност.
Можете да настроите броя на порциите, като натиснете бутоните (▽) и (△).
Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.

1. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Auto Reheat (Автоматично претопляне)** ( ) един или повече пъти.

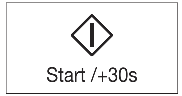


2. Изберете размера на порцията, като натиснете бутоните (▽) и (△). (Вж. за справка таблицата отстрани).



3. Натиснете бутона ◇.

   Резултат: Готвенето започва. Когато завърши.
   1) Фурната издава звук четири пъти.
   2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
   3) На дисплея се показва отново текущото време.



Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

НАСТРОЙКИ НА АВТОМАТИЧНО ПРЕТОПЛЯНЕ

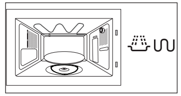
В следващата таблица са дадени различните програми за автоматично претопляне, количества, времена за престой и съответни препоръки.

Код/Храна	Порция	Време за престой	Препоръки
1. Готови охладени ястия 	300-350 гр. 400-450 гр.	3 мин.	Поставете на керамична чиния и покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Тази програма е подходяща за храни, състоящи се от 3 компонента (напр. месо със сос, зеленчуци и гарнитура, като картофи, ориз или макарони).
2. Охладена супа/Сос 	200-250 гр. 300-350 гр. 400-450 гр.	3 мин.	Излейте супата/соса в дълбок керамичен съд или купа. Покрийте по време на загряването и престоя. Разбъркайте преди и след времето за престой.
3. Замразени макаронени изделия огретен 	200 гр. 400 гр.	3 мин.	Поставете замразената паста гретен в подходяща чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията върху скарата. Тази програма е подходяща за замразени паста, гретен като например лазаня, канелони или макарони.
4. Напитки (кафе, мляко, чай и вода при стайна температура) 	150 мл (1 чаша) 250 мл (1 чаша)	1-2 мин.	Поставете малка (150 мл) или голяма (250 мл) чаша в центъра на въртящата се поставка. Претопляйте непокрито. Разбъркайте внимателно преди и след времето за престой. Внимавайте при изваждането на чашите (вж. инструкциите за безопасност при течности).

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СЪС ЗАПИЧАНЕ

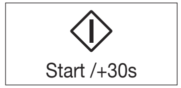
С функцията за автоматично готвене със запичане, времето за готвене се задава автоматично. Можете да регулирате броя порции като натиснете бутоните (▽) и (△). Най-напред поставете подложната чиния в центъра на въртящата се поставка и затворете вратата.

1. Поставете подложната чиния директно върху въртящата се подложка и загрейте предварително с най-високата мощност на комбинирани микровълни-грил. Натиснете бутона **Combi (Комби)** и задайте времето за предварително загряване (3 до 5 минути) с натискане на бутоните (▽) и (△).



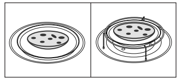
2. Натиснете бутона ◇.

☛ Винаги използвайте кухненски ръкавици за изваждане на подложната чиния, тъй като тя става много гореща.



3. Отворете вратата на фурната. Поставете храната върху подложната чиния. Затворете вратичката.

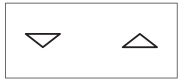
Поставете подложната чиния върху металната скара (или въртящата се поставка) в микровълновата фурна.



4. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Crusty Cook (Готвене със запичане)** един или повече пъти.

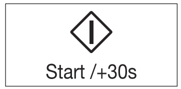


5. Изберете размера на порцията, като натиснете бутоните (▽) и (△). (Вж. за справка таблицата отстрани.)



6. Натиснете бутона ◇.

Резултат: Готвенето започва. Когато завърши.
1) Фурната издава звук четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
3) На дисплея се показва отново текущото време.



☛ **Как да почистите подложната чиния**
Почистете подложната чиния с топла вода и препарат и изплакнете с чиста вода.

☛ Не използвайте телена четка или твърда гъба. Иначе ще се повреди горният слой. Подложната чиния не може да се мие в съдомиялни машини.

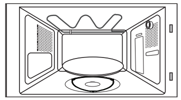
НАСТРОЙКИ ЗА ГОТВЕНЕ СЪС ЗАПИЧАНЕ

В следващата таблица са дадени различните автоматични програми за запичане, количества, времена за престой и съответни препоръки. Тези програми работят с комбинирано готвене на микровълни и грил. Преди да използвате функцията запичане, препоръчваме да затоплите подложната чиния върху въртящата се поставка за 3 до 5 минути, като използвате комбинация от 600 W и грил. Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате!

Код/Храна	Размер на порцията	Време на пред-варително затопляне (мин.)	Време на престой (мин.)	Препоръки
1. Замразена пица (-18 °C)	200 гр. 300 гр. 400 гр.	5 мин.	-	Подгрейте подложната чиния с използване на 600 W + Грил. Поставете замразената пица на подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.
2. Замразени багети	150 гр. (1 бр.) 250 гр. (2 бр.)	4 мин.	2-3 мин.	Подгрейте подложната чиния с използване на 450 W + Грил. Поставете една багета близо до центъра и 2 багети една до друга върху чинията. Тази програма е подходяща за багети с плънка, напр. зеленчуци, шунка и сирене, както и за пица.
3. Замразен киш/Пай (-18 °C)	150 гр. (1 бр.) 300 гр. (1-2 бр.)	3 мин.	1-2 мин.	Подгрейте подложната чиния с използване на 600 W + Грил. Поставете замразения киш/пай на подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.
4. Замразени пилешки хапки	125 гр. 250 гр.	4 мин.	-	Подгрейте подложната чиния с използване на 600 W + Грил. Намажете чинията с една супена лъжица олио. Разпределете хапките равномерно върху чинията. Обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. Натиснете бутона за старт, за да продължите готвенето.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА РЪЧНО ГОТВЕНЕ СЪС ЗАПИЧАНЕ

Тази подложна чиния ви дава възможност да печете храната не само отгоре с грила, но и да печете основата на храната, която става хрупкава благодарение на високата температура на подложната чиния. В таблицата (вж. следващата страница) могат да се видят няколко позиции, които можете да приготвяте върху подложната чиния. Подложната чиния може да се използва също така и за бекон, яйца, наденици и т. н.



1. Поставете подложната чиния направо върху въртящата се поставка и я подгрейте с най-високата комбинация микровълни-грил [600 W + Грил], като спазвате времената и инструкциите в таблицата.

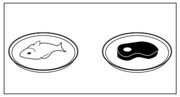
Винаги използвайте кухненски ръкавици за изваждане на подложната чиния, тъй като тя става много гореща.

2. Намажете чинията с олио, ако готвите храна като бекон и яйца, за да се запече храната приятно.

Забележете, че подложната чиния е с тефлонов слой, който не е устойчив на надраскване. Не използвайте остри предмети, като нож например, за рязане върху подложната чиния.

Използвайте пластмасови принадлежности, за да избегнете драскотини по повърхността на подложната чиния преди готвене.

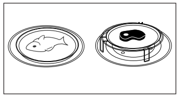
3. Поставете храната върху подложната чиния.



☛ Не поставяйте каквито и да било предмети върху подложната чиния, които не са топлоустойчиви, като например пластмасови черва.

☛ Никога не поставяйте подложната чиния във фурната без въртящата се поставка.

4. Поставете подложната чиния върху металната скара (или въртящата се поставка) в микровълновата фурна.



5. Изберете подходящите време и мощност за готвене. (Вж. за справка таблицата отстрани.)

☛ **Как се почиства подложната чиния :** Почиствайте подложната чиния с топла вода и почистващ препарат и изплаквайте с чиста вода. Не използвайте телена четка или твърда гъба. Иначе ще се повреди горният слой. Подложната чиния не може да се мие в съдомиялни машини.

НАСТРОЙКИ ЗА РЪЧНО ГОТВЕНЕ СЪС ЗАПИЧАНЕ

Препоръчваме подложната чиния да се подгрява направо върху въртящата се поставка. Нагрейте предварително подложната чиния с функцията 600 W + Грил ( ) за 3-5 минути. Следвайте времената и инструкциите в таблицата.

Храна	Размер на порцията	Време за подгряване	Мощност	Време на готвене (мин.)	Препоръки
Бекон	4 резена (80 гр.)	3 мин.	600 W + Грил	3½-4	Подгрейте подложната чиния. Поставете резените един до друг върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.
Домати на грил	200 гр. (2 бр.)	3 мин.	450 W + Грил	4-5	Подгрейте подложната чиния. Нарежете доматите на половинки. Сложете малко сирене отгоре. Подредете в кръг върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.
Печени картофи	250 гр. 500 гр.	3 мин.	600 W + Грил	5-6 8-9	Подгрейте подложната чиния. Нарежете картофите на половинки. Поставете ги върху подложната чиния с отрязаната страна надолу. Подредете в кръг. Поставете чинията върху скарата.
Замразен хамбургер	2 броя (125 гр.)	3 мин.	600 W + Грил	7-7½	Подгрейте подложната чиния. Поставете замразените хамбургери един до друг върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата. Обърнете след 4-5 мин.

Храна	Размер на порцията	Време за подгряване	Мощност	Време на готвене (мин.)	Препоръки
Замразени багети	200-250 гр. (2 бр.)	3 мин.	450 W + Грил	8-9	Подгрейте подложната чиния. Поставете багетите със заливка (например: домати и сирене) една до друга върху чинията. Поставете подложната чиния върху скарата.
Замразена пица	300-400 гр.	5 мин.	450 W + Грил	9-11	Подгрейте подложната чиния. Поставете замразената пица върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.
Замразена мини пица	9x30гр. (270 гр.)	3 мин.	300 W + Грил	9-10	Подгрейте подложната чиния. Разпределете мини пиците равномерно върху подложната чиния. Поставете чинията върху скарата.
Охладена пица	300-350 гр.	5 мин.	450 W + Грил	6½-7½	Подгрейте подложната чиния. Поставете охладената пица върху подложната чиния. Поставете подложната чиния върху скарата.
Замразени рибни рулца	150 гр. (5 бр.) 300 гр. (10 бр.)	4 мин.	600 W + Грил	7-8 9-10	Подгрейте подложната чиния. Намажете чинията с 1 супена лъжица олио. Поставете рибните резени в кръг върху чинията. Обърнете след 4 мин. (5 бр.) или след 6 мин. (10 бр.).
Замразени пилешки хапки	125 гр. 250 гр.	4 мин.	600 W + Грил	5-6 7-8	Подгрейте подложната чиния. Намажете чинията с 1 супена лъжица олио. Поставете пилешките хапки върху нея. Поставете подложната чиния върху скарата. Обърнете след 3 мин. (125 гр.) или 5 мин. (250 гр.).

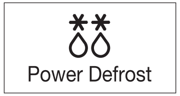
ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Функцията за автоматично ускорено размразяване ви дава възможност да размразявате месо, птици, риба и хляб/кейк. Времето на размразяване и нивото на мощност се задават автоматично. Вие просто избирате програмата и теглото.

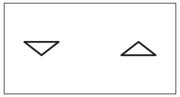
Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

Най-напред поставете замразената храна в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.

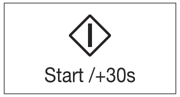
1. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Ускорено размразяване** (⁂) един или повече пъти. (Вж. за справка таблицата отстрани).



2. Изберете храната за готвене, като натиснете бутоните (▽) и (△).
Възможно е задаване на максимум 1500 гр.



3. Натиснете бутона ◇.



Резултат:

- Размразяването започва.
- Фурната издава сигнал на половината време на размразяване, за да ви напомни да обърнете храната.
- Натиснете бутона ◇ отново, за да завършите размразяването.

Можете да размразявате храна и ръчно. За да направите това, изберете функция готвене/подгряване за микровълни с ниво на мощност 180 W. Вж. раздела, озаглавен "Готвене/Подгряване", на стр. 17 за повече подробности.

БЪЛГАРСКИ

НАСТРОЙКИ ЗА АВТОМАТИЧНО УСКОРЕНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

В следващата таблица са дадени различните програми за автоматично ускорено размразяване, количества, времена за престой и съответни препоръки. Преди размразяване свалете всички видове опаковки. Поставяйте месо, птици, риба и хляб/кейк върху керамична чиния.

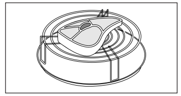
Код/Храна	Порция	Време за престой	Препоръки
1. Месо	200-1500 гр.	20-60 мин.	Покрийте краищата с алуминиево фолио. Обърнете месото, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за говеждо, агнешко, свинско, стекове, пържоли и мляно месо.
2. Птици	200-1500 гр.	20-60 мин.	Покрийте краищата на бутчетата и крилцата с алуминиево фолио. Обърнете птицата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за цяло пиле и порции пиле.
3. Риба	200-1500 гр.	20-50 мин.	Покрийте опашката при цяла риба с алуминиево фолио. Обърнете рибата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за цели риби и филета от риба.
4. Хляб/Кейк	125-625 гр.	5-20 мин.	Поставете хляба върху кухненска хартия и го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. Поставете кейка върху керамична чиния и ако е възможно, го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. (Фурната продължава да работи и спира, когато отворите вратата. Тази програма е подходяща за всички видове хляб-нарязан или цял, а също и за хлебчета и багети. Подредете хлебчетата в кръг. Тази програма е подходяща за всички видове кекс с мая, бисквити, чийзкейк и многолистно тесто. Тя не е подходяща за тестени кори, плодови и крем пити, а също и за кейк с шоколадов пълнеж.

Изберете функция за ръчно размразяване с ниво на мощност 180 W, ако искате да размразите храната ръчно. За повече подробности за ръчното размразяване и времената за ръчно размразяване вж. за справка стр. 31~32.

ИЗБОР НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Използвайте съдове, подходящи за микровълнова фурна. Не използвайте пластмасови съдове, чинии, хартиени чаши, кърпи и т. н.

Ако желаете да изберете комбинирания режим на готвене (грил и микровълни), използвайте само безопасни за микровълнова и обикновена фурна чинии.

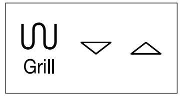


За повече подробности за подходящите готварски съдове и прибори вж. указателя за готварски съдове на стр. 26~27.

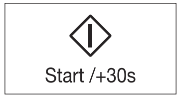
ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ

Грилът ви дава възможност да претопляте и печете храната бързо, без да използвате микровълни. За тази цел с вашата микровълнова фурна се доставя скара за грил.

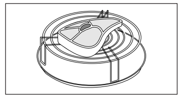
1. Подгрейте грила до необходимата температура, като натиснете бутона **Grill (Грил)** (⋓) и задайте времето на предварително загряване с натискане на бутоните (▽) и (△)



2. Натиснете бутона ◇.

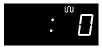


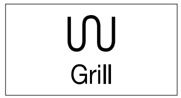
3. Отворете вратичката и поставете храната на скарата. Затворете вратичката.



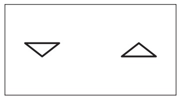
4. Натиснете бутона ⋓.

Резултат: Показват се следните индикатори:

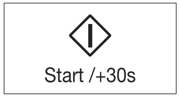




5. Задайте времето за готвене, като натиснете бутоните (▽) и (△). Максималното време за грил е 60 минути.



6. Натиснете бутона ⟐.



Резултат: Започва готвенето на грил. Когато завърши.
1) Фурната издава звук четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
3) На дисплея се показва отново текущото време.

Не се безпокойте, ако нагревателят изключва и включва по време на печенето на грил. Тази система е предназначена да предотвратява прегряването на фурната.

Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те могат да са много горещи. Проверете дали нагревателният елемент е в хоризонтално положение.

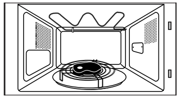
КОМБИНИРАНЕ НА МИКРОВЪЛНИ И ГРИЛ

Можете също и да комбинирате микровълново готвене с грил, за да готвите бързо и да печете едновременно.

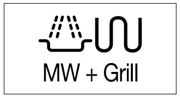
ВИНАГИ използвайте готварски съдове, безопасни и за микровълни, и за фурна. Стъклените или керамичните чинии са идеални, тъй като те позволяват на микровълните да проникват равномерно в храната.

ВИНАГИ използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те ще са много горещи.

1. Отворете вратичката на фурната. Поставете храната върху скарата, а скарата-върху въртящата се поставка. Затворете вратичката.



2. Натиснете бутона **Combi (Комби)** (⩊ᘎ).

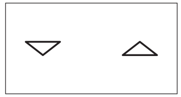


Резултат: Показват се следните индикатори:
⩊ᘎ (режим микровълни и грил)
600 W (изходна мощност)

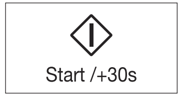
Изберете подходящото ниво на мощност, като натиснете бутона **Combi (Комби)** (⩊ᘎ) отново, докато не се покаже съответното ниво на мощността.

Не може да се задава температурата на грила.

3. Задайте времето за готвене, като натиснете бутоните (▽) и (△) по необходимост. Максималното време за готвене е 60 минути.



4. Натиснете бутона ⟐.



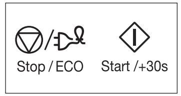
Резултат: Започва комбинираното готвене. Когато завърши.
1) Фурната издава звук четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
3) На дисплея се показва отново текущото време.

Максималната микровълнова мощност за комбиниран микровълнов режим и грил е 600 W.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

Можете да изключвате звуковия сигнал, когато искате.

1. Натиснете бутоните ⊘ и ⟐ едновременно.

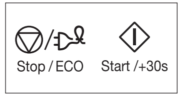


Резултат:
- Показва се следният индикатор.



- Фурната не издава звуков сигнал при всяко натискане на бутона.

2. За да включите отново звуковия сигнал, натиснете бутоните ⊘ и ⟐ едновременно.



Резултат:
- Показва се следният индикатор.



- Фурната отново работи със звукови сигнали.

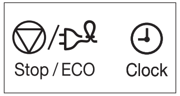
БЪЛГАРСКИ

ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Вашата микровълнова фурна е снабдена със специална програма "Безопасност за децата", която позволява фурната да бъде "заключена", така че децата или друг незапознат с нея да не може да я включват случайно.

Фурната може да се заключва по всяко време.

1. Натиснете бутоните ⓥ и ⓒ едновременно.

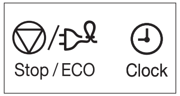


Резултат:

- Фурната се заключва (не могат да се избират никакви функции).
- На дисплея се показва "L".



2. За да отключите отново фурната, натиснете бутоните ⓥ и ⓒ едновременно.



Резултат: Фурната може да бъде използвана нормално.

УКАЗАТЕЛ ЗА ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ

За да готвят храната в микровълновата фурна, микровълните трябва да са в състояние да проникват в храната, без да се отразяват или поглъщат от чинията. Затова трябва да се внимава при избора на готварски съдове. Ако готварските съдове са маркирани като подходящи за микровълни, не трябва да се безпокоите. Следващата таблица изброява различни видове готварски съдове и посочва дали и как да се използват в една микровълнова фурна.

Готварски съдове	Подходящи за микровълни	Коментари
Алуминиево фолио	✓ ✗	Може да се използва в малки количества за защита на зони от прегаряне. Ако фолиото е твърде близо до стената на фурната или се използва твърде много фолио, може да се образува дъга.
Подложна чиния	✓	Не претопляйте повече от 8 минути.
Съдове от порцелан и керамика	✓	Съдовете от порцелан, керамика, глазирана керамика и костен порцелан обикновено са подходящи, освен ако не са декорирани с метален кант.
Чинии от полиестерен картон за еднократно използване	✓	Някои замразени храни са опаковани в такива чинии.
Опаковки на аламинути		
• Полистиренови купи	✓	Могат да се използват за затопляне на храна. Прегряването може да причини стопяване на полистирена.
• Хартиени пликове или вестници	✗	Могат да се запалят.
• Рециклирана хартия или метални изрезки	✗	Може да причини образуване на дъга.
Стъклени съдове		
• Фурна-към-посуда	✓	Могат да се използват, освен ако не са декорирани с метален кант.
• Фини стъклени съдове	✓	Могат да се използват за претопляне на храни или течности. Тънкото стъкло може да се счупи или пукне при бързо нагряване.

Готварски съдове	Подходящи за микровълни	Коментари
• Стъклени буркани	✓	Капакът трябва да се свали. Подходящи само за претопляне.
Метални		
• Чинии	✗	Могат да причинят образуване на дъги или пожар.
• Закопчалки на пликове за фризер	✗	
Хартиени		
• Чинии, чаши, салфетки и кухненска хартия	✓	За кратко готвене и претопляне. Също и за поемане на излишната влага.
• Рециклирана хартия	✗	Може да причини образуване на дъга.
Пластмасови		
• Съдове	✓	Особено ако са от топлоустойчива термопластмаса. Някои други пластмаси могат да се изкривяват или обезцветяват при високи температури. Не използвайте меламинова пластмаса.
• Прилепващ филм	✓	Може да се използва за задържане на влагата. Не трябва да докосва храната. Внимавайте при отстраняване на филма, тъй като ще излезе гореща пара.
• Пликове за фризер	✓✗	Само ако в тях може да се вари или са подходящи за фурна. Не трябва да са херметично затворени. Набодете с вилица, ако е необходимо.
Восъчна или пергаментова хартия	✓	Може да се използва за задържане на влагата и предотвратяване на изпръскване.

✓ **Препоръчва се** ✓✗ **Използвайте внимателно** ✗ **Не е подходящо**

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

МИКРОВЪЛНИ

Микровълновата енергия всъщност прониква в храните, като се привлича и поглъща от тяхното съдържание на вода, мазнини и захар. Микровълните причиняват бързо движение на молекулите в храната. Бързото движение на тези молекули създава триене, а получената топлина готви храната.

ГОТВЕНЕ

Готварски съдове за микровълново готвене:

Готварските съдове винаги трябва да позволяват на микровълновата енергия да преминава през тях за максимална ефективност. Микровълните се отразяват от метали, като неръждаема стоманата алуминий или мед, но не могат да проникват през керамика, стъкло, порцелан и пластмаси, както и хартия и дърво. Така че храната не трябва да се готви в метални съдове.

Подходящи за микровълново готвене храни:

Много видове храни са подходящи за микровълново готвене, включително пресни или замразени зеленчуци, плодове, тестени изделия, ориз, зърнени храни, боб, риба и месо. В микровълнова фурна могат да се готвят също сосове, кремове, супи, пудинги на пара, плодови сладка и лютеници. Най-общо казано, микровълновото готвене е идеално за всеки вид храна, който може обикновено да се приготви на котлон. Топене на масло или шоколад, например (вж. главата със съвети, техники и препоръки).

Покриване по време на готвене

Много е важно да се покрива храната по време на готвене, защото изпаряваната вода се издига като пара и подпомага процеса на готвене.
Храната може да се покрива по различни начини: напр. с керамична чиния, пластмасов капак или подходящ за микровълни прилепващ филм.

Времена за престой

След като готвенето завърши, важно е да се осигури време за престой на храната, за да се позволи на температурата вътре в храната да се изравни.

БЪЛГАРСКИ

Готварски указател за замразени зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време-вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате.
Разбъркайте двукратно по време на готвенето и веднъж след готвенето. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покрийте по време на престоя.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Спанак	150 гр.	600 W	4½-5½	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Броколи	300 гр.	600 W	9-10	2-3	Добавете 30 мл (2 супени лъжици) студена вода.
Грах	300 гр.	600 W	7½-8½	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Зелен боб	300 гр.	600 W	8-9	2-3	Добавете 30 мл (2 супени лъжици) студена вода.
Смесени зеленчуци (моркови/грах/царевица)	300 гр.	600 W	7½-8½	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Смесени зеленчуци (китайски стил)	300 гр.	600 W	8-9	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода

Готварски указател за ориз и тестени изделия

Ориз: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак-по време на готвене оризът нараства двойно по обем. Гответе с капак. След като изтече времето за готвене, разбъркайте преди времето за престой, посолете и добавете подправки и масло. Забележка: оризът може да не е поел цялата вода след изтичане на времето за готвене.

Тестени изделия: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло. Добавете вряла вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак. Разбърквайте от време на време по време на и след готвене. Покривайте по време на престоя и изцедете внимателно след това.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Бял ориз (леко сварен)	250 гр.	800 W	16-17	5	Добавете 500 мл студена вода.
Кафяв ориз (леко сварен)	250 гр.	800 W	21-22	5	Добавете 500 мл студена вода.
Смесен ориз (ориз + див ориз)	250 гр.	800 W	17-18	5	Добавете 500 мл студена вода.
Смесени зърна (ориз + жито)	250 гр.	800 W	18-19	5	Добавете 400 мл студена вода.
Макаронени изделия	250 гр.	800 W	11-12	5	Добавете 1000 мл гореща вода.

Готварски указател за пресни зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете 30-45 мл студена вода (2-3 суп. лъжици) на всеки 250 гр., освен ако не се препоръчва друго количество вода-вж. таблицата. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време-вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате. Разбъркайте по веднъж по време на и след готвене. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покривайте по време на престоя от 3 минути.

Съвет: Нарежете пресните зеленчуци на парчета с еднаква големина. Колкото са по-малки парчетата, толкова по-бързо ще се сготвят.

Всички пресни зеленчуци трябва да се готвят, като се използва пълната мощност на микровълновата фурна (800 W).

Храна	Порция	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Броколи	250 гр. 500 гр.	4-4½ 7-7½	3 3	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Подредете стеблата към центъра.
Брюкселско зеле	250 гр.	5½-6½	3	Добавете 60-75 мл (5-6 суп. лъжици) вода.
Моркови	250 гр.	4½-5	3	Нарежете морковите на парчета с равномерна големина.
Карфиол	250 гр. 500 гр.	5-5½ 8½-9	3	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Нарежете големите стръкчета на половинки. Подредете стеблата към центъра.
Тиквички	250 гр.	3½-4	3	Нарежете тиквичките на резени. Добавете 30 мл (2 суп. лъжици) вода или бучка масло. Гответе, докато едва омекнат.
Патладжани	250 гр.	3½-4	3	Нарежете патладжаните на малки резенчета и поръсете с 1 супена лъжица лимонов сок.
Праз лук	250 гр.	4½-5	3	Нарежете праз лука на дебели резени.
Гъби	125 гр. 250 гр.	1½-2 3-3½	3 3	Пригответе цели или нарязани на резени гъби. Не добавяйте вода. Поръсете с лимонов сок. Добавете сол и пипер на вкус. Изцедете преди сервиране.
Лук	250 гр.	5½-6	3	Нарежете лука на резени или половинки. Добавете 15 мл (1 суп. лъжица) вода.
Чушки	250 гр.	4½-5	3	Нарежете чушките на малки резени.

Храна	Порция	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Картофи	250 гр. 500 гр.	4-5 7½-8½	3 3	Претеглете обелените картофи и ги нарежете на половинки или четвъртинки с подобна големина.
Ряпа	250 гр.	5-5½	3	Нарежете ряпата на малки кубчета.

ПРЕТОПЛЯНЕ

Вашата микровълнова фурна претопля храната за част от времето, необходимо за конвенционалните печки с нагревателни плочи. Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване. Времената в таблицата се отнасят за течности при стайна температура от около +18 до +20 °C, или за замразена храна при температура около +5 до +7°C.

Подреждане и покриване

Избягвайте да претопляте големи парчета, например месо-те изсъхват и изгарят, преди централната им част да се нагрее. Претоплянето на малки парчета е по-успешно.

Нива на мощност и разбъркване

Някои храни могат да се претоплят, като се използва мощност 800 W, докато други трябва да се претоплят, като се използват 600 W, 450 W или дори 300 W.

Вижте таблиците за упътване. Обикновено е по-добре да се претопля храната, като се използва по-ниско ниво на мощност, ако храната е деликатес, в големи количества или склонна да се нагрява много бързо (кайма например).

Разбърквайте добре или обръщайте храната по време на претопляне за по-добри резултати. При възможност разбърквайте отново преди сервиране.

Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешки храни. За да предотвратите бурно кипене на течности и възможни изгаряния, разбърквайте преди, по време на и след претопляне. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя. Препоръчваме в течностите да се поставя пластмасова лъжица или стъклена пръчка. Избягвайте прегряване (а оттам и разваляне) на храната.

За предпочитане е да се намалява времето за готвене и да се добавя допълнително време за претопляне, ако е необходимо.

Времена за нагряване и престой

При претопляне на храна за пръв път е полезно да се отбелязва изразходваното време - за бъдеща справка.
Винаги се уверявайте, че претопляната храна се нагрява равномерно.
Оставяйте храната да престои кратко време след претопляне, за да се разпредели температурата равномерно.
Препоръчваното време за престой след претопляне е 2-4 минути, освен ако не се препоръчва друго време в таблицата.
Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешка храна. Вж. също главата с мерки по безопасност.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА ТЕЧНОСТИ

Винаги оставяйте време за престой от най-малко 20 секунди след изключване на фурната, за да може да се изравни температурата. Разбърквайте по време на претопляне, ако се налага, и ВИНАГИ разбърквайте след претопляне. За да предотвратите бурно кипене и възможно изгаряне, поставяйте лъжица или стъклена пръчка в напитките и разбърквайте преди, по време на и след претопляне.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА БЕБЕШКИ ХРАНИ

БЕБЕШКИ ХРАНИ: Изпразнете в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте след всяко претопляне!
Оставете да престои в продължение на 2-3 минути преди сервиране. Разбъркайте отново и проверете температурата.
Препоръчвани температури за сервиране: между 30-40 °C.

БЕБЕШКО МЛЯКО: Налейте млякото в стерилизирана стъклена бутилка. Претопляйте непокрито. Никога не претопляйте бебешка бутилка с биберон на нея, тъй като бутилката може да пръсне, ако се прегрее. Разтръскайте добре преди времето за престой и отново преди сервиране! Проверявайте температурата на бебешкото мляко или храна, преди да ги дадете на бебето. Препоръчвани температури за сервиране: около 37 °C.

ЗАБЕЛЕЖКА: Бебешката храна се нуждае особено от внимателна проверка преди сервиране, за да се предотвратят изгаряния.
Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване за претопляне.

Претопляне на бебешки храни и мляко

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Порция	Мощност	Време	Време на престой (мин.)	Инструкции
Бебешки храни (зеленчуци с месо)	190 гр.	600 W	30 сек.	2-3	Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престоят 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.
Бебешка овесена каша (овесени ядки + мляко + плодове)	190 гр.	600 W	20 сек.	2-3	Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престоят 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.
Бебешко мляко	100 ml 200 ml	300 W 300 W	30-40 сек. 50 сек. до 1 мин.	2-3 2-3	Разбъркайте или разклатете добре и налейте в стерилизирана стъклена бутилка. Поставете в центъра на въртящата се поставка. Гответе без капак. Разклатете добре и оставете да престои най-малко 3 минути. Преди сервиране разклатете добре и проверете внимателно температурата.

Претопляне на течности и храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Напитки (кафе, чай и вода)	150 мл (1 чаша) 250 мл (1 чаша)	800 W 800 W	1-1½ 1½-2	1-2 1-2	Налейте в чаша и претопляйте непокрити. Поставете чаша/порцеланова чаша в средата на въртящата се поставка. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя и разбъркайте добре.
Супа (охладена)	250 гр.	800 W	3-3½	2-3	Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Разбъркайте отново преди сервиране.
Задушено (охладено)	350 гр.	600 W	5½-6½	2-3	Поставете задушеното в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране
Макаронени изделия със сос (охладени)	350 гр.	600 W	4½-5½	3	Поставете макаронените изделия (напр. спагети или яйчено фиде) върху плоска керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Разбъркайте преди сервиране.
Макаронени изделия с плънка и сос (охладени)	350 гр.	600 W	5-6	3	Поставете макаронените изделия с плънка (напр. равиоли, тортелини) в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране.
Пакетирани ястия (охладени)	350 гр.	600 W	5½-6½	3	Разделете ястието от 2-3 охладени компонента върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни.

РЪЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Микровълните са превъзходен начин за размразяване на замразени храни. Микровълните внимателно размразяват замразената храна за кратък период от време. Това може да е чудесно предимство, ако дойдат внезапно неочаквани гости.
Замразените пилета трябва да се размразят напълно преди готвене. Отстранете всякакви метални връзки и извадете пилето от обвивката, за да може да се оттече течността при размразяване.
Поставете замразената храна върху съд без капак. Обърнете на половината време, източете всякаква течност и отстранете дреболиите възможно най-бързо.
Проверявайте храната от време на време, за да се уверите, че не се затопля.
Ако започнат да се загряват по-малки и по-тънки части от замразената храна, те могат да се увият в малки ленти алуминиево фолио по време на размразяване.
Ако външната повърхност на пилето започне да се затопля, спрете размразяването и го оставете за 20 минути преди продължаване.
Оставяйте рибата, месото и пилешките храни да престояват, за да завърши размразяването. Времето на престой до пълното размразяване е различно в зависимост от размразяваното количество. Вж. за справка таблицата по-долу.

Съвет: Тънките пластове храна се размразяват по-добре и по-малките количества изискват по-малко време от по-големите. Помнете този съвет, докато замразявате и размразявате храни.

За размразяване на замразени храни с температура около -18 до -20 °C използвайте следващата таблица като упътване.

Цялата замразена храна трябва да се размразява, като се използва нивото на мощност за размразяване (180 W).

Храна	Порция	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Месо				
Говежда кайма	250 гр. 500 гр.	6½-7½ 10-12	5-25 5-25	Поставете месото върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Свински пържоли	250 гр.	7½-8½	5-25	
Птици				
Парчета пиле	500 г (2 бр.)	14½-15½	15-40	Най-напред поставете порциите с кожата надолу, а целите пилета с гърдите надолу върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища, например крилца и краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Цяла кокошка	900 гр.	28-30		
Риба				
Рибно филе	250 гр. (2 бр.) 400 гр. (4 бр.)	6-7 12-13	5-15	Поставете замразената риба в средата на плоска керамична чиния. Подредете по-тънките части под по-дебелите. Покрийте тесните краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Плодове				
Безкостилкови плодове	250 гр.	6-7	5-10	Разпределете плодовете върху плоска, кръгла стъклена чиния (с голям диаметър).
Хляб				
Хлебчета (всяко около 50 гр.)	2 бр. 4 бр.	½-1 2-2½	5-20 5-20	Подредете хлебчетата в кръг или хляба хоризонтално върху кухненска хартия в средата на въртящата се поставка. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Тостове/Сандвичи	250 гр.	4½-5	5-20	
Немски хляб (пшенично + ръжено брашно)	500 гр.	8-10		

ГРИЛ

Нагревателният елемент на грила се намира под тавана на фурната. Той работи, докато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Въртенето на въртящата се поставка прави печенето на храната по-равномерно. Подгряването на грила в продължение на 3-4 минути води до по-бързо печене на храната.

Готварски съдове за печене на грил:
Трябва да са огнеупорни и могат да включват метал. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за печене на грил храни:
Пържоли, наденици, стекове, хамбургери, бекон и шунка, тънки рибни порции, сандвичи и всички видове препечени филии с плънки.

Важна забележка:
Винаги когато се използва само режим за печене на грил проверявайте нагревателният елемент под тавана да е в хоризонтално положение, а не във вертикално положение към задната стена. Помнете, че храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция.

МИКРОВЪЛНИ + ГРИЛ

Този режим на готвене комбинира излъчваната топлина, която идва от грила, със скоростта на микровълновото готвене. Той работи само докато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Благодарение на въртенето на въртящата се поставка храната се пече равномерно. При този модел са на разположение три комбинирани режима:
600 W + Грил, 450 W + Грил и 300 W + Грил.

Готварски съдове за готвене с микровълни + грил
Използвайте готварски съдове, през които могат да преминават микровълните. Готварските съдове трябва да са огнеупорни. Не използвайте метални готварски съдове при комбинира режим. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за готвене с микровълни + грил храни:
Подходящите за готвене в комбиниран режим храни включват всички видове ястия, които се нуждаят от претопляне и печене (напр. печени макаронени изделия), както и храни, които изискват кратко време за готвене за изпичане на горния край на храната. Този режим може да се използва също така и за големи порции храна, които печелят от препечена и хрупкава корица (напр. пилешки порции, като ги обръщате по време на готвене). Вж. таблицата за печене на грил за повече подробности.

Важна забележка:
Винаги когато се използва комбиниран режим (микровълни + грил) проверявайте дали нагревателният елемент под тавана е в хоризонтално положение, а не във вертикално положение към задната стена. Храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция. Иначе трябва да се поставя направо върху въртящата се поставка. Вж. за справка инструкциите в следващата таблица.
Храната трябва да се обръща, ако трябва да се пече от двете страни.

Указател за печене на грил за замразени храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печене на грил.

Прясна храна	Порция	Мощност	Време за печене на 1 страна (мин.)	Време за печене на 2-рата страна (мин.)	Инструкции
Хлебчета (всяко около 50 гр.)	2 бр. 4 бр.	- -	300 W + Грил (1-1½) 300 W + Грил (2-2½)	Само грил (1-2) Само грил (1-2)	Подредете ги в кръг върху скарата. Печете на грил втората страна на хлебчетата до запичането, което предпочитате. Оставете да престоят 2-5 минути.
Багети с плънка (домати, сирене, шунка, гъби)	250-300 гр. (2 бр.)	450 W + Грил	8-9	-	Поставете 2 замразени багети една до друга на скарата. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.
Зеленчуци или картофи на фурна	400 гр.	450 W + Грил	13-14	-	Поставете замразените резени в малка, кръгла чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията върху скарата. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
Макаронени (канелони, макарони, лазаня)	400 гр.	-	600 W + Грил (14-15)	Само грил (2-3)	Поставете замразените тестени изделия в малка правоъгълна чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията направо върху въртящата се поставка. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
Пилешки хапки	250 гр.	450 W + Грил	5-5½	3-3½	Поставете пилешките хапки върху скарата. Обърнете след първия път.
Чипс за микровълнова фурна	250 гр.	450 W + Грил	9-11	4-5	Поставете чипса за фурна върху кухненска хартия върху скарата.

Указател за печене на грил за пресни храни

Подгрейте грила с функцията за грил в продължение на 3-4 минути. Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печене на грил.

Прясна храна	Порция	Мощност	Време за печене на 1 страна (мин.)	Време за печене на 2-рата страна (мин.)	Инструкции
Препечени филийки	4 бр. (25 гр. всяка)	Само грил	4-5	4½-5½	Поставете филийките една до друга върху скарата.
Хлебчета (вече печени)	2-4 броя	Само грил	2-3	2-3	Поставете хлебчетата най-напред с долната страна нагоре в кръг направо върху въртящата се поставка.
Домати на грил	200 гр. (2 бр.) 400 гр. (4 бр.)	- -	300 W + Грил (4½-5½) 300 W + Грил (7-8)	Само грил (2-3) Само грил (2-3)	Нарежете доматите на половинки. Сложете малко сирене отгоре. Подредете в кръг върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете я върху скарата.
Хавайски препечени филийки (шунка, ананас, резени сирене)	2 бр. (300 гр.)	450 W + Грил	3½-4	-	Препечете най-напред филийките хляб. Поставете препечените филийки върху скарата. Поставете две филийки противоположно една на друга върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути.
Печени картофи	250 гр. 500 гр.	600 W + Грил 600 W + Грил	4½-5½ 8-9	- -	Нарежете картофите на половинки. Наредете ги в кръг върху скарата с отрязаната страна нагоре към грила.

БЪЛГАРСКИ

Прясна храна	Порция	Мощност	Време за печене на 1 страна (мин.)	Време за печене на 2-рата страна (мин.)	Инструкции
Парчета пиле	450-500 гр. (2 бр.)	300 W + Грил	10-12	12-13	Подгответе парчетата пиле с олио и подправки. Поставете ги в кръг с костите към средата. Ако има едно парче пиле, не го поставяйте точно в центъра на скарата. Оставете да престоят 2-3 минути.
Агнешки пържоли/ Говежди стекове (средни по големина)	400 гр. (4 бр.)	Само грил	12-15	9-12	Намажете агнешките пържоли с олио и подправки. Положете ги в кръг върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.
Свински пържоли	250 гр. (2 бр.)	-	300 W+ грил 7-8	Само грил 6-7	Намажете свинските пържоли с олио и подправки. Положете ги в кръг върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.
Печени ябълки	1 ябълка (около 200 гр.) 2 ябълки (около 400 гр.)	300 W + Грил 300 W + Грил	4-4½ 6-7	- -	Изчистете вътрешността на ябълките и ги напълнете със стафиди и конфитюр. Сложете малко бадемови резени отгоре. Поставете ябълките върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията направо върху въртящата се поставка.

СПЕЦИАЛНИ СЪВЕТИ

ТОПЕНЕ НА МАСЛО

Поставете 50 гр. масло в малка дълбока стъклена чиния. Покрийте с пластмасов капак. Нагрявайте в продължение на 30-40 секунди, като използвате 800 W, докато маслото се стопи.

ТОПЕНЕ НА ШОКОЛАД

Поставете 100 гр. шоколад в малка дълбока стъклена чиния. Нагрявайте в продължение на 3-5 минути, като използвате 450 W, докато шоколадът се стопи. Разбъркайте веднъж или два пъти по време на топенето. Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате!

ТОПЕНЕ НА КРИСТАЛИЗИРАЛ ПЧЕЛЕН МЕД

Поставете 20 г кристализирал пчелен мед в малка дълбока стъклена чиния. Нагрявайте в продължение на 20-30 секунди, като използвате 300 W, докато медът се стопи.

ТОПЕНЕ НА ЖЕЛАТИН

Положете сухи желатинови листа (10 гр.) в продължение на 5 минути в студена вода. Поставете източения желатин в малка купа от огнеупорно стъкло. Нагрейте в продължение на 1 минута, като използвате 300 W. Разбъркайте след стопяване.

ПРИГОТВЯНЕ НА ГЛАЗУРИ / СНЕЖНИ КРЕМОВЕ (ЗА КЕЙКОВЕ И ПАСТИ)

Смесете разтворимата глазура (14 гр.) с 40 гр. захар и 250 мл студена вода. Гответе непокрито в купа от огнеупорно стъкло за 3½ до 4½ минути при 800 W, докато глазурата стане прозрачна. Разбъркайте два пъти по време на готвене.

ПРИГОТВЯНЕ НА КОНФИТЮР

Поставете 600 гр. плодове (напр. смесени безкостилкови) в подходяща по големина стъклена огнеупорна купа с капак. Добавете 300 гр. захар за консервиране и разбъркайте добре. Гответе покрити в продължение на 10-12 минути, като използвате 800 W. Разбъркайте няколко пъти по време на готвене. Изпразнете направо в буркани за сладко с винтови капачки. Оставете да престоят с капак в продължение на 5 минути.

ГОТВЕНЕ НА ПУДИНГ

Смесете пудинг на прах със захар и мляко (500 мл), като спазвате указанията на производителя, и разбъркайте добре. Използвайте подходяща по размер купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе с капак в продължение на 6½ до 7½ минути при 800 W. Разбъркайте няколко пъти добре по време на готвене.

ПЕЧЕНЕ НА БАДЕМОВИ ПОДПРАВКИ

Разпрострете 30 гр. нарязани бадеми върху средна по големина керамична чиния. Разбъркайте няколко пъти по време на печенето в продължение на 3½ до 4½ минути, като използвате 600 W. Оставете да престоят в продължение на 2-3 минути във фурната. Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате!

КАК ДА ПОСТЪПИТЕ, АКО СЕ СЪМНЯВАТЕ ИЛИ ИМАТЕ ПРОБЛЕМ

Ако имате някой от изброените по-долу проблеми, опитайте дадените решения.

Това е нормално.

- Конденз във вътрешността на фурната.
- Въздушен поток около вратичката и външния корпус.
- Отражение на светлината около вратичката и външния корпус.
- Излизаща пара от около вратичката или вентилационните отвори.

Фурната не се пуска когато натиснете бутона ◇.

- Напълно ли е затворена вратичката?

Храната изобщо не е сготвена.

- Правилно ли сте настроили таймера и/или натиснали бутона ◇?
- Затворена ли е вратичката?
- Не сте ли претоварили електрическата верига и сте изгорили предпазителя, или сте принудили прекъсвача да изключи?

Храната е или препечена, или недопечена.

- Правилно ли е зададена продължителността на готвене за вида храна?
- Правилно ли е избрано нивото на мощност?

Фурната причинява смущения на радиоапарати или телевизори.

- Може да се наблюдават леки смущения на телевизори или радиоапарати, когато фурната работи. Това е нормално. За да решите този проблем, монтирайте фурната далеч от телевизори, радиоапарати и антени.
- Ако се открие смущение от микропроцесора на фурната, дисплеят може да се нулира. За да разрешите този проблем, изключете щепсела от контакта и отново го включете. Настройте часовника.

Осветлението на фурната не работи.

- Не трябва да сменяте сами крушката на фурната от съображения за безопасност. Свържете се с най-близкия център за обслужване на клиенти на Samsung, за да планирате смяната от квалифициран техник.

Във вътрешността на фурната се появяват искри и пукане (образуване на дъга).

- На сте ли използвали чиния с метални кантове?
- Не сте ли оставили вилица или други метални прибори във вътрешността на фурната?
- Близо ли е алуминиевото фолио до вътрешните стени?

При първоначална работа може да има пушек и лоша миризма.

- Това е временно състояние, причинено от загряването на новите компоненти. Пушекът и миризмата ще изчезнат напълно след 10 минути работа.
  За да отстраните миризмата по-бързо, пуснете микровълновата фурна с поставен лимонов сок.

Ако горните указания не ви помагат в решаването на проблема, се обърнете към вашия местен център за обслужване на клиенти на SAMSUNG.
Посочете следната информация:

- Номер на модел и сериен номер, обикновено означени на гърба на фурната
- Данни за гаранцията
- Ясно описание на проблема

След това се обърнете към вашия местен дилър или сервиза на SAMSUNG.

БЪЛГАРСКИ

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

Модел	FG88S / FG87S
Захранващо напрежение	230 V ~ 50 Hz
Консумация на ел. енергия Микровълни Грил Комбиниран режим	 1200 W 1100 W 2300 W
Изходна мощност	100 W / 800 W (IEC-705)
Работна честота	2450 MHz
Магнетрон	OM75P (31)
Метод на охлаждане	Двигател на охлаждащия вентилатор
Размери (Ш x В x Д) Габаритни Кухина на фурната	 489 x 275 x 392 мм 330 x 211 x 324 мм
Обем	23 литра
Тегло Нетно	 Прибл. 14,5 кг

SAMSUNG

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG(172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

Кодов №: DE68-03132X-01

FG88S
FG87S

Mikrovalna pećnica

Upute za korištenje i vodič za kuhanje

Imajte na umu da jamstvo tvrtke Samsung NE pokriva pozive servisu radi opisa rada uređaja, pravilnog postavljanja ili izvođenja uobičajenog čišćenja ili održavanja.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ove su upute tiskane na 100 % recikliranom papiru.

zamislite mogućnosti

Zahvaljujemo na kupnji ovog proizvoda tvrtke Samsung. Kako bi vam bila dostupna potpunija usluga, registrirajte svoj proizvod na adresi

www.samsung.com/register

SAMSUNG

FG87SST_BOL_DE68-03132X-01_HR.indd 1 2013-08-03 4:22:40

HRVATSKI

SADRŽAJ

UPOTREBA OVE KNJIŽICE S UPUTAMA

Upravo ste kupili mikrovalnu pećnicu tvrtke SAMSUNG. Upute za korištenje sadrže korisne informacije o kuhanju u vašoj mikrovalnoj pećnici:

- Mjere opreza
- Prikladni pribor i posuđe za kuhanje
- Korisni savjeti za kuhanje
- Savjeti za kuhanje

OBJAŠNJENJA SIMBOLA I IKONA

UPOZORENJE	Rizični ili opasni postupci koji mogu izazvati **teške ozljede ili smrtni slučaj**.
OPREZ	Rizični ili opasni postupci koji mogu izazvati **blaže ozljede ili materijalnu štetu**.

Upozorenje; opasnost od požara	Upozorenje; vruća površina
Upozorenje, električna struja	Upozorenje; eksplozivan materijal
NE pokušavajte.	NE dirajte.
NE rastavljajte.	Izričito slijedite upute.
Izvadite utikač iz utičnice u zidu.	Provjerite je li uređaj uzemljen kako biste spriječili strujni udar.
Pozovite servisni centar za pomoć.	Napomena
Važno	

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

POMNO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

Uvijek se morate pridržavati sljedećih mjera opreza.

Prije korištenja pećnice osigurajte pridržavanje uputa u nastavku.

⚠ UPOZORENJE (samo funkcija mikrovalova)

- **UPOZORENJE:** Ako su vrata ili zaštitna brtva oštećeni, ne uključujte pećnicu dok je ne popravi ovlaštena osoba.
- **UPOZORENJE:** Za sve osobe, osim ovlaštenih, opasno je izvoditi bilo kakve usluge ili popravke koji obuhvaćaju uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.
- **UPOZORENJE:** Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama jer mogu eksplodirati.
- Uređaj je namijenjen korištenju samo u kućanstvu.
- **UPOZORENJE:** Djeci bez nadzora dopustite korištenje mikrovalne pećnice samo ako su im dane odgovarajuće upute tako da djeca pećnicu mogu koristiti na siguran način, uz razumijevanje opasnosti od nepravilne upotrebe.
- **UPOZORENJE:** Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju izvoditi djeca, osim ako su starija od 8 godina i nadziru ih odrasle osobe.
- Koristite samo posuđe koje je prikladno za korištenje u mikrovalnim pećnicama.
- Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim posudama pripazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.
- Mikrovalna pećnica namijenjena je zagrijavanju hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće te zagrijavanje jastučića za grijanje, papuča, spužvi, vlažne tkanine i sličnih materijala može uzrokovati ozljede ili požar.

HRVATSKI

Ako primijetite dim, isključite uređaj ili isključite kabel za napajanje i ostavite vrata zatvorenim kako biste ugušili plamen.

UPOZORENJE: Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo ključanje i stoga s posudom treba pažljivo rukovati.

UPOZORENJE: Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom mora se promiješati ili protresti, a temperatura provjeriti prije konzumacije kako bi se izbjegle opekline.

Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati čak i nakon zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.

Pećnica se mora redovito čistiti, a ostaci hrane ukloniti.

Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja proizvoda te dovesti do potencijalno opasne situacije.

Uređaj nije namijenjen korištenju u cestovnim vozilima, kamp kućicama i sličnim vozilima.

Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti niti osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, osim ako su pod nadzorom i upućene u rukovanje uređajem od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Djecu valja nadgledati kako se ne bi igrala uređajem.

Ako je utikač oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost

UPOZORENJE: Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama jer mogu eksplodirati;

Uređaj se ne smije čistiti mlazom vode.

Ova se pećnica mora postaviti u odgovarajućem smjeru i na visini koja omogućava jednostavan pristup njenoj unutrašnjosti i površini za upravljanje pećnicom.

Prije prvog korištenja pećnice u nju treba staviti vodu i zatim je ostaviti da radi 10 minuta.

Ako uređaj proizvodi čudan zvuk, miris po paljevini ili dim, odmah iskopčajte kabel napajanja i obratite se najbližem servisnom centru.

Postavljanje uređaja mora biti izvedeno tako da omogućava isključivanje uređaja iz napajanja. Isključivanje iz napajanja može biti izvedeno na način da se omogući pristupanje utikaču ili da se u skladu s pravilima postavljanja ožičenja na fiksno ožičenje postavi prekidač.

⚠ UPOZORENJE (Samo funkcija mikrovalova) - dodatno

UPOZORENJE: Prilikom korištenja uređaja u kombiniranom načinu djeca uređaj smiju koristiti samo uz nadzor odrasle osobe zbog visokih temperatura koje nastaju.

Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Izbjegavajte dodirivanje grijača unutar pećnice.

UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući za vrijeme korištenja. Pećnica treba biti izvan dosega male djece.

Ne smije se čistiti parom.

UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen prije zamjene lampe kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući. Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina ne bi se trebala zadržavati u blizini uređaja, osim pod neprekidnim nadzorom.

Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeci se ne smije povjeravati čišćenje ili održavanje uređaja bez nadzora.

Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrepsti površinu te time izazvati rasipanje stakla.

Temperatura površina koje se mogu dodirnuti može tijekom rada uređaja biti visoka.

Vrata i druge vanjske površine mogu tijekom rada uređaja biti vruće.

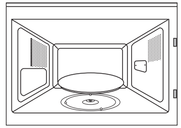
Uređaj i kabel postavite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

Uređaji nisu namijenjeni za rad s vanjskim satom ili odvojenim sustavom za daljinsko upravljanje.

Ovaj proizvod je u grupi 2 klase B ISM opreme. Definicija grupe 2 koja sadrži svu ISM opremu u kojoj se energija radiovalova namjerno generira i/ili koristi u obliku elektromagnetskog zračenja za obradu materijala, opremu za elektroerozijsku opremu te opremu za strujno zavarivanje. Oprema B klase je oprema prikladna za korištenje u kućanstvima i ustanovama koje su izravno povezane s niskonaponskom električnom mrežom koja napaja zgrade koje koriste mali korisnici.

POSTAVLJANJE MIKROVALNE PEĆNICE

1. Izvadite svu ambalažu iz pećnice. Postavite obruč okretnog mehanizma i tanjur. Provjerite okreće li se tanjur slobodno.



2. Mikrovalna pećnica mora se postaviti u blizini zidne utičnice.

Ako je kabel za napajanje oštećen, mora se zamijeniti posebnim kabelom ili dijelovima koji se mogu nabaviti kod proizvođača ili servisera. Zbog osobne sigurnosti kabel uključite u uzemljenu utičnicu s izmjeničnom strujom. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora se zamijeniti posebnim kabelom.

Ne postavljajte mikrovalnu pećnicu na topla i vlažna mjesta kao što je klasična pećnica ili radijator. Specifikacije za napajanje mikrovalne pećnice moraju se poštovati, a produžni kabeli moraju zadovoljavati iste standarde kao kabel za

napajanje koji se isporučuje s pećnicom.
Prije prvog korištenja mikrovalne pećnice obrišite unutrašnjost i zaštitnu brtvu na vratima.

UPUTE ZA POSTAVLJANJE MIKROVALNE PEĆNICE

Uređaj je usklađen sa smjernicama EU.
Odlaganje ambalaže i uređaja.
Ambalaža uređaja može se reciklirati.
Može se koristiti:

- Karton;
- Polietilenska folija (PE);
- Polistiren bez CFC-a (PS tvrda pjena).

Te materijale odložite na odgovoran način u skladu sa zakonom.
Vlasti vam mogu pružiti informacije o načinu odlaganja kućnog otpada na odgovoran način.

Sigurnost
Uređaj mora priključiti kvalificirani tehničar.
Ova mikrovalna pećnica namijenjena je za upotrebu u domaćinstvima. Koristite je samo za kuhanje hrane. Uređaj je vruć tijekom i nakon korištenja. Imajte to na umu u slučaju da se u blizini uređaja nađu djeca.
Postavljanje blizu klasične pećnice.

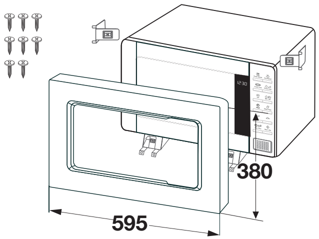
- Kad mikrovalnu pećnicu postavljate blizu klasične pećnice, između njih bi trebalo ostaviti dovoljno prostora kako bi se spriječilo pregrijavanje jer u takvom okruženju može doći do previsokih temperatura. Zato je važno da se strogo pridržavate uputa proizvođača klasične pećnice.
- Ugradbena mikrovalna pećnica ne smije biti postavljena iznad klasične pećnice, inače bi vrući zrak iz klasične pećnice mogao utjecati na rashladni sustav mikrovalne pećnice.

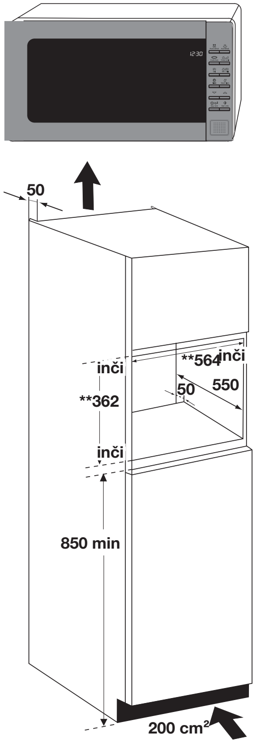
Priključivanje na napajanje

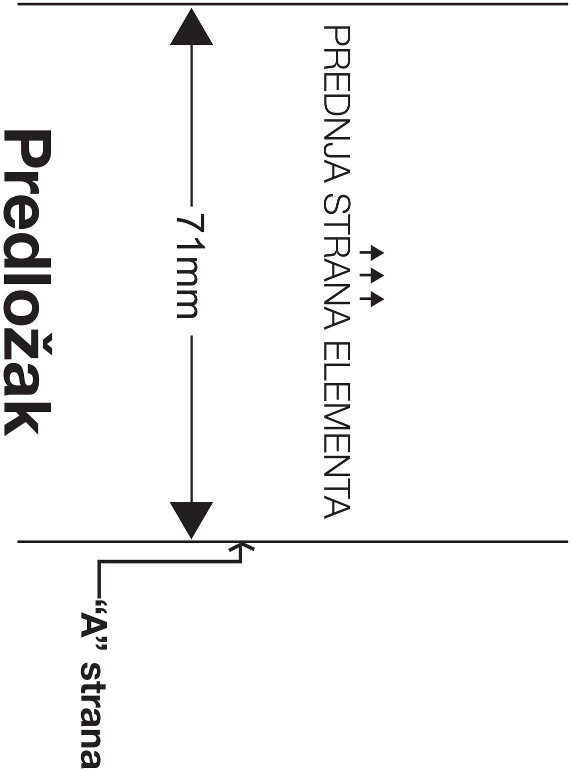
Napajanje na koje je uređaj priključen treba biti usklađeno s državnim i lokalnim pravilima.

Ako želite izvesti stalni priključak, svakako u električnu instalaciju postavite sklopku s više polova s minimalnim kontaktnim razmakom od 3 mm.

Dimenzije za ugrađivanje

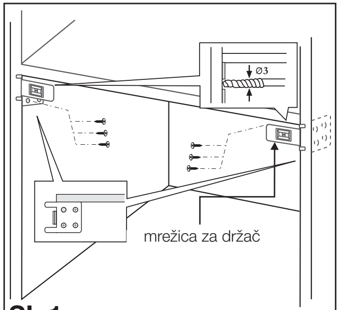




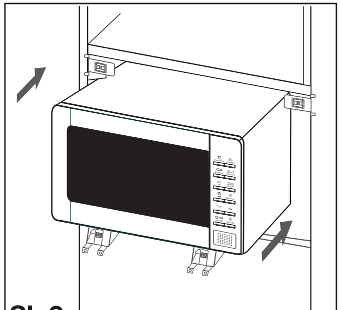


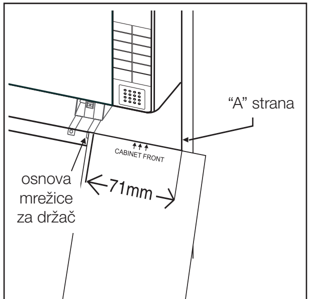
HRVATSKI

1. Za bušenje rupa koristite bušilicu promjera svrdla od 3 mm. Vijke fiksirajte u mrežicu za držač. (Sl. 1)
2. Mikrovalnu pećnicu postavite u element. (Sl. 2)
3. Koristite predložak kako biste osnovu mrežice za ugradnju smjestili 71 mm od ''A'' strane elementa. (Sl. 3)
4. Za bušenje rupa koristite bušilicu promjera svrdla od 3 mm. Vijke fiksirajte u osnovu mrežice za držač. (Sl. 4)
5. Pričvrstite kućište. (Sl. 5)
6. Priključite je na napajanje. Provjerite radi li uređaj ispravno.

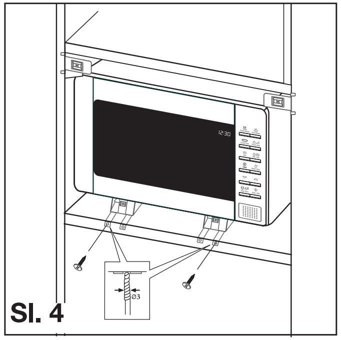


Sl. 1

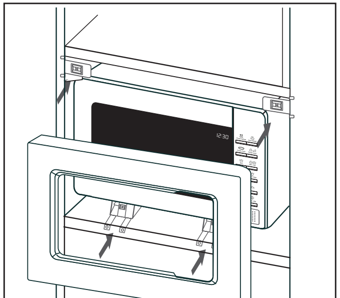

Sl. 2



Sl. 3



Sl. 4


Sl. 5

HRVATSKI

ČIŠĆENJE MIKROVALNE PEĆNICE

Navedeni dijelovi mikrovalne pećnice trebaju se redovito čistiti kako bi se spriječilo nakupljanje masnoća i ostataka hrane:

- unutarnje i vanjske površine
- vrata i brtve na vratima
- Tanjur i obruči okretnog mehanizma (Samo model s tanjurom)

☛ **OBAVEZNO** provjerite jesu li brtve na vratima čiste i zatvaraju li se vrata pravilno.

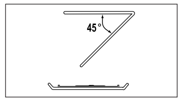
☛ Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja proizvoda te dovesti do potencijalno opasne situacije.

1. Vanjske površine čistite mekanom krpicom i toplom vodom sa sapunom. Isperite i osušite.
2. Uklonite sve mrlje i prolivene tekućine na unutrašnjim površinama krpicom i sapunom. Isperite i osušite.
3. Kako biste otpustili stvrdnute ostatke hrane i uklonili mirise, stavite šalicu razrijeđenog limunovog soka u pećnicu i zagrijte deset minuta na maksimalnoj snazi.
4. Tanjur koji se može prati u perilici posuđa perite kad god je to potrebno.

NE prolijevajte vodu na otvore za ventilaciju. **NIKAD** ne koristite abrazivna sredstva ili kemijska otapala. Osobito pažljivo čistite brtve na vratima kako biste bili sigurni da se:

- mrvice ne nakupljaju
- vrata mogu pravilno zatvoriti

Unutrašnjost mikrovalne pećnice čistite neposredno nakon svake upotrebe blagom otopinom deterdženta, no prije čišćenja ostavite da se mikrovalna pećnica ohladi kako biste izbjegli ozljede.



Kad čistite gornju stranu unutrašnjosti pećnice, bit će vam lakše ako grijač okrenete prema dolje za 45°.
(Samo model na kojem se grijač može okrenuti)

POHRANJIVANJE I POPRAVAK MIKROVALNE PEĆNICE

Prilikom pohranjivanja i servisiranja mikrovalne pećnice potrebno je poduzeti nekoliko jednostavnih mjera opreza.
Pećnicu nemojte koristiti ako su oštećena vrata ili brtve vrata ili:

- ako su šarke razbijene
- ako su brtve dotrajale
- ako je kućište izobličeno ili udubljeno

Popravke bi trebali vršiti samo kvalificirani serviseri

☛ **NIKADA** ne vadite vanjsko kućište iz pećnice. Ako je pećnica oštećena i potrebno joj je servisiranje ili niste sigurni je li ispravna:

- Iskopčajte je iz zidne utičnice
- Obratite se u najbliži servis

Ako pećnicu želite privremeno pohraniti, odaberite suho mjesto bez prašine.
Razlog: Prašina i vlaga mogu negativno utjecati na radne dijelove pećnice.

Ova mikrovalna pećnica nije namijenjena za komercijalnu upotrebu.

Iz sigurnosnih razloga nemojte sami mijenjati žarulju. Obratite se najbližem ovlaštenom centru za korisnike tvrtke Samsung kako bi žarulju zamijenio kvalificirani inženjer.

⚠ UPOZORENJE				
Preinake i popravke na uređaju smije provoditi samo kvalificirano osoblje.	✓	✓	✓	✓
Nemojte zagrijavati tekućine ili hranu u zatvorenim posudama namijenjenima za korištenje u mikrovalnoj pećnici.	✓	✓	✓	✓
Zbog svoje sigurnosti ne koristite uređaje za čišćenje vodom pod tlakom ili parom.	✓	✓	✓	✓
Nemojte postavljati uređaj u blizini izvora topline ili zapaljivih materijala, na vlažno, masno ili prašnjavo mjesto, na mjesto izloženo izravnom sunčevom zračenju ili vodi, na mjesto gdje postoji mogućnost curenja plina niti na neravnu podlogu.	✓	✓	✓	✓
Ovaj se uređaj mora uzemljiti na pravilan način i u skladu s lokalnim i državnim propisima.	✓	✓	✓	✓
Redovito s utikača i kontaktnih ploha pomoću suhe krpice uklanjajte sve strane tvari kao što su prašina ili voda.	✓	✓	✓	✓
Nemojte povlačiti ili pretjerano svijati kabel napajanja niti na njega stavljati teške predmete.	✓	✓	✓	✓
U slučaju curenja plina (npr. propana, ukapljenog plina) odmah provjetrite prostor bez dodirivanja utikača.	✓	✓	✓	✓
Ne dodirujte utikač vlažnim rukama.	✓	✓	✓	✓

Ne isključujte uređaj isključivanjem utikača za vrijeme rada.	✓	✓	✓	✓
U uređaj nemojte stavljati prste niti u njega umetati strane tvari. Ako je u uređaj prodrla bilo kakva strana tvar, poput vode, iskopčajte priključak napajanja iz utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
Nemojte pretjerano pritiskati uređaj niti ga izlagati udarcima.	✓	✓	✓	✓
Pećnicu nemojte smještati na lomljive predmete, kao što su umivaonici ili stakleni predmeti.	✓	✓		
Za čišćenje uređaja nemojte koristiti benzen, otapalo, alkohol niti uređaje za čišćenje pomoću pare ili pod visokom tlakom.	✓	✓	✓	✓
Napon, frekvencija i struja napajanja moraju biti jednaki onima koji su navedeni u specifikacijama proizvoda.	✓	✓		✓
Čvrsto uključite utikač u utičnicu u zidu. Nemojte koristiti višestruke utičnice, produžne kabele niti električne pretvarače.	✓	✓	✓	
Kabel napajanja nemojte vješati o metalne predmete; umetnite ga između predmeta ili iza pećnice.	✓	✓	✓	
Ne koristite oštećeni utikač, kabel za napajanje ili rasklimane utičnice. U slučaju oštećivanja priključka ili kabela za napajanje obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
Pećnicu nemojte izravno prskati niti polijevati vodom.	✓	✓		
Na pećnicu, u pećnicu ili na vrata pećnice nemojte stavljati nikakve predmete.	✓	✓	✓	
Površinu pećnice nemojte prskati halapljivim tvarima, kao što je insekticid.	✓	✓		

U pećnicu nemojte stavljati zapaljive materijale. Budite naročito pažljivi prilikom zagrijavanja jela ili pića koja sadrže alkohol jer alkoholne pare mogu doći u kontakt s vrućim dijelovima pećnice.	✓		✓	✓
Pri otvaranju i zatvaranju pećnice držite djecu podalje od vrata pećnice kako ne bi udarila u njih ili priklještila prste pri zatvaranju.	✓	✓	✓	✓
UPOZORENJE: Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo eruptivno ključanje i stoga s posudom treba pažljivo rukovati. Kako biste spriječili takve situacije, UVIJEK pričekajte najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice kako bi se temperatura izjednačila. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja i UVIJEK promiješajte nakon zagrijavanja. U slučaju opeklina slijedite upute za PRVU POMOĆ: • Uronite opečeno područje u hladnu vodu na najmanje 10 minuta. • Prekrijte čistom, suhom tkaninom. • Ne nanosite kreme, ulja ili losione.	✓	✓	✓	✓

⚠ OPREZ

Koristite samo posuđe koje je prikladno za korištenje u mikrovalnim pećnicama; NEMOJTE koristiti metalne posude, setove posuđa sa zlatnim i srebrnim obrubom, metalne štapiće, vilice itd. S papirnatih i plastičnih vrećica skinite metalne žice. Razlog: Može doći do električnog iskrenja ili iskrenja predmeta i oštećenja pećnice.	✓		✓	✓
Ne koristite mikrovalnu pećnicu za sušenje papira ili odjeće.	✓		✓	✓
Za zagrijavanje manjih količina hrane koristite postavku s kraćim vremenom jer se hrana u suprotnom može pretjerano zagrijati ili zagorjeti.	✓		✓	✓

Kabel ili utikač za napajanje nemojte uranjati u vodu i držite ih podalje od zagrijanih površina.	✔	✔		
Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati, čak i nakon zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici. Osim toga, ne zagrijavajte nepropusne ili vakumirane boce, staklenke, posude, orašaste plodove u ljusci, rajčice itd.			✔	✔
NE prekrivajte ventilacijske otvore tkaninom ili papirom. Ti bi se materijali mogli zapaliti uslijed izlaženja vrućeg zraka iz pećnice. Može doći i do pregrijavanja pećnice, nakon čega će se ona automatski isključiti i ostati isključena sve dok se dovoljno na ohladi.	✔		✔	
Uvijek koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja posuđa iz pećnice kako biste izbjegli slučajne opekline.			✔	
Promiješajte tekućine na polovici postupka zagrijavanja ili nakon dovršenja zagrijavanja i ostavite ih da odstoje najmanje 20 sekundi nakon zagrijavanja kako bi se spriječilo njihovo eruptivno ključanje.			✔	
Prilikom otvaranja vrata stanite na udaljenost ispruženih ruku kako biste izbjegli opekline uslijed izlaska vrućeg zraka ili pare.			✔	
NE uključujte mikrovalnu pećnicu ako je prazna. Mikrovalna pećnica se nakon 30 minuta automatski isključuje iz sigurnosnih razloga. Preporučujemo da u pećnici uvijek držite čašu vode koja će upiti energiju mikrovalova ako se pećnica slučajno uključi.	✔			✔
Prilikom postavljanja pećnice pridržavajte se podataka o razmacima koji su navedeni u ovim uputama (pogledajte odjeljak o postavljanju mikrovalne pećnice).	✔		✔	
Pripazite prilikom priključivanja drugih električnih uređaja u utičnice blizu pećnice.	✔	✔	✔	

MJERE OPREZA ZA IZBJEGAVANJE MOGUĆEG IZLAGANJA PREKOMJERNOJ MIKROVALNOJ ENERGIJI (SAMO FUNKCIJA MIKROVALOVA).

Ako se ne pridržavate sljedećih mjera opreza, može doći do štetnog izlaganja mikrovalnoj energiji.

(a) Ni pod kojim uvjetima ne uključujte pećnicu s otvorenim vratima, ne dirajte sigurnosni unutarnji mehanizam (zasune vrata) ni ne gurajte strane predmete u otvore sigurnosnog unutarnjeg mehanizma.

(b) NEMOJTE stavljati predmete između vrata pećnice i prednje strane pećnice niti ne ostavljajte ostatke hrane na površinama za brtvljenje. Održavajte čistoću vrata i površina za brtvljenje na vratima, tako da ih nakon korištenja najprije obrišete vlažnom, a zatim suhom krpom.

(c) NEMOJTE koristiti pećnicu ako je oštećena dok je ne popravi kvalificirani serviser za mikrovalne pećnice kojeg je obučio proizvođač. Osobito je važno da se vrata pravilno zatvaraju i da nema oštećenja na:

(1) vratima (savijena)

(2) šarkama vrata (razbijene ili rasklimane)

(3) brtvama i površinama za brtvljenje

(d) Pećnicu ne smije podešavati ni popravljati bilo tko osim odgovarajuće kvalificiranog servisera za mikrovalne pećnice kojeg je obučio proizvođač.

Tvrtka Samsung naplatit će zamjenu pribora ili popravak kozmetičke prirode ako je oštećenje uređaja i/ili oštećenje ili gubitak pribora uzrokovao korisnik. Predmeti na koje se to odnosi:

(a) izvijena, izgrebena ili slomljena vrata, ručica, okno ili upravljačka ploča

(b) slomljena plitica, vodilice okretnog mehanizma, utor za tanjur ili žičana rešetka.

- Uređaj koristite samo u namijenjenu svrhu kao što je opisano u ovom priručniku s uputama. Upozorenja i važne sigurnosne upute u ovom priručniku ne odnose se na sve moguće uvjete i situacije koje se mogu dogoditi. Vaša je odgovornost da prilikom postavljanja, održavanja i rukovanja uređajem slijedite zdrav razum i pridržavate se mjera opreza.

- Budući da se upute za rukovanje u nastavku odnose na različite modele, svojstva vaše mikrovalne pećnice mogu se neznatno razlikovati od opisanih u ovom priručniku i možda se ne primjenjuju svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumica, obratite se najbližem servisnom centru ili potražite informacije i pomoć na Internetu, na stranici www.samsung.com.
- Ova mikrovalna pećnica namijenjena je za podgrijavanje hrane. Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu upotrebu. U njemu nemojte zagrijavati nikakve tkanine niti jastuke punjene zrnima, jer to može uzrokovati opekline i požar. Proizvođač neće snositi odgovornost za oštećenja uzrokovana neodgovarajućim ili nepravilnim korištenjem uređaja.
- Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja uređaja te dovesti do opasne situacije.

ISPRAVNO ODLAGANJE PROIZVODA (ELEKTRIČNI I ELEKTRONIČKI OTPAD)

(Primjenjivo Primjenjuje se u zemljama s posebnim sustavima za prikupljanje otpada)

Ova oznaka na proizvodu, dodatnoj opremi ili u literaturi ukazuje na to da se proizvod i njegova elektronička oprema (npr., punjač, slušalice, USB kabel) ne bi trebali odlagati s ostalim kućanskim otpadom na kraju radnog vijeka. Da biste spriječili moguću štetu za okoliš ili ljudsko zdravlje nekontroliranim odlaganjem otpada, odvojite ovaj predmet od ostalih vrsta otpada i odgovorno reciklirajte kako biste promicali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.

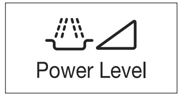
Korisnici u kućanstvima trebali bi kontaktirati prodavača kod kojega su kupili proizvod ili ured lokalne vlasti za pojedinosti o tome gdje i kako se ovaj predmet može odnijeti kako bi recikliranje bilo sigurno za okoliš.

Korisnici u tvrtkama trebaju kontaktirati dobavljača i provjeriti uvjete i odredbe kupovnog ugovora. Ovaj proizvod i njegova elektronička oprema ne smije se miješati s drugim komercijalnim otpadom.

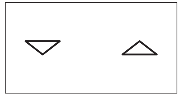
BRZI VODIČ

Ako želite kuhati.

1. Stavite hranu u pećnicu.
   Odaberite razinu snage pritiskom na gumb jednom ili više puta.

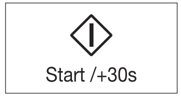


2. Prema potrebi pritisnite gumbe (▽) i (△).



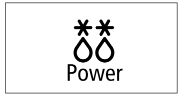
3. Pritisnite gumb ◇.

   Rezultat: Započinje kuhanje. Pećnica će završetak kuhanja označiti pomoću četiri zvučna signala.

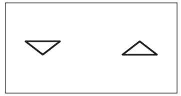


Ako želite automatski brzo odmrznuti hranu.

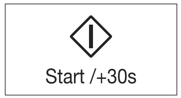
1. Stavite smrznutu hranu u pećnicu.
   Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na gumb za **brzo odmrzavanje** () jednom ili više puta.



2. Odaberite težinu hrane pritiskom gumba (▽) i (△).

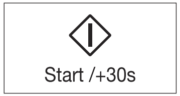


3. Pritisnite gumb (◇).



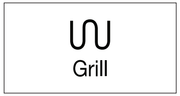
Ako želite dodati još 30 sekundi.

Hranu ostavite u pećnici.
Pritisnite **+30s** jednom ili više puta za svakih 30 sekundi koje želite dodati.

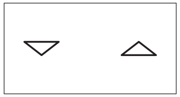


Ako želite prepržiti hranu.

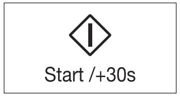
1. Pritisnite gumb .



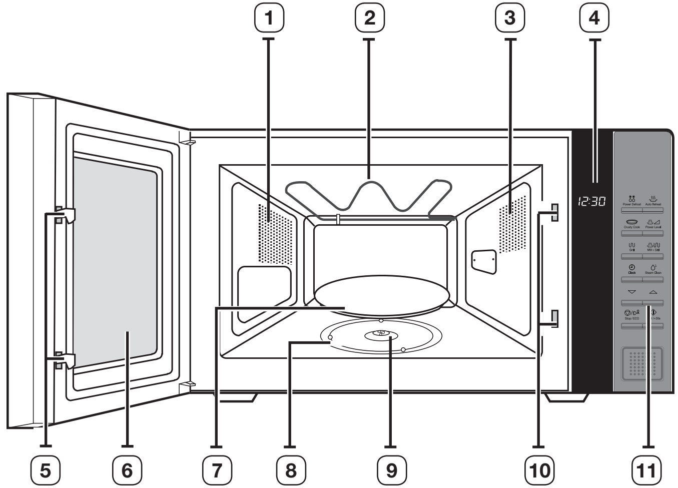
2. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe (—) i (+).



3. Pritisnite gumb .

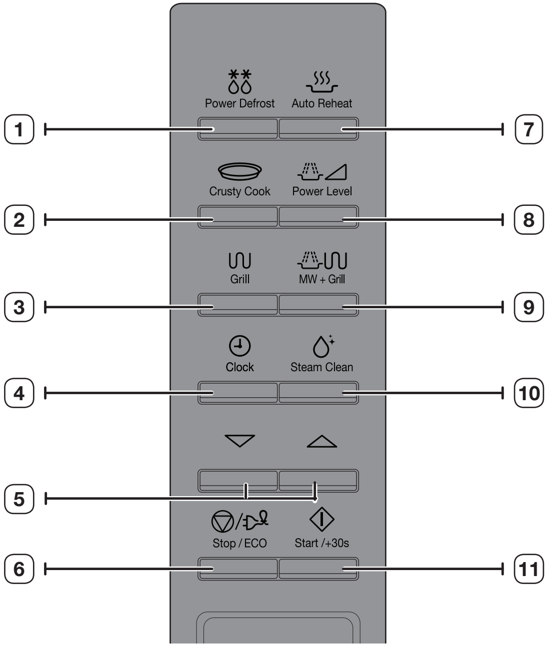


PEĆNICA



1. OTVORI ZA VENTILACIJU
2. PRŽENJE
3. SVJETLO
4. ZASLON
5. ZASUNI VRATA
6. VRATA
7. TANJUR
8. OBRUČ OKRETNOG MEHANIZMA
9. UTOR ZA TANJUR
10. SIGURNOSNI OTVORI ZA UNUTARNJE ZAKLJUČAVANJE
11. UPRAVLJAČKA PLOČA

UPRAVLJAČKA PLOČA



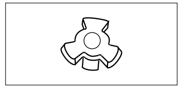
1. GUMB ZA AUTOMATSKO ODMRZAVANJE
2. ODABIR STVARANJA HRSKAVE KORICE
3. ODABIR NAČINA RADA ZA PRŽENJE
4. POSTAVKA SATA
5. GUMB ZA POVEĆAVANJE (△) /SMANJIVANJE (▽) (vrijeme kuhanja, težina i veličina porcije)
6. GUMB ZA PREKID/ŠTEDNJU ENERGIJE
7. ODABIR AUTOMATSKOG PODGRIJAVANJA
8. ODABIR NAČINA RADA ZA MIKROVALNO KUHANJE/ RAZINU SNAGE
9. ODABIR KOMBINIRANOG NAČINA RADA
10. GUMB ZA ČIŠĆENJE PAROM
11. GUMB ZA POČETAK/+30S

PRIBOR

Ovisno o modelu koji ste kupili, isporučena vam je dodatna oprema koja se može koristiti na više načina.

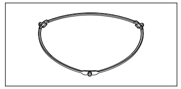
1. **Utor za tanjur**, već postavljen na motor u podnožju pećnice.

   Namjena: Utor za tanjur okreće tanjur.



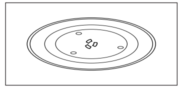
2. **Obruč okretnog mehanizma**, postavlja se na sredinu pećnice.

   Namjena: Obruč okretnog mehanizma podržava tanjur.



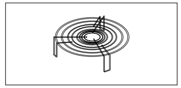
3. **Tanjur**, postavlja se na obruč okretnog mehanizma u ležište utora za tanjur.

   Namjena: Tanjur služi kao glavna površina za kuhanje; može se jednostavno izvaditi radi čišćenja.



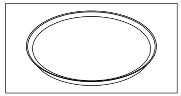
4. **Rešetka za roštilj,** postavlja se na tanjur.

   Namjena: Metalna rešetka može se koristiti za prženje i kombinirano kuhanje.



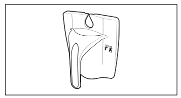
5. **Tanjur za hrskavu koricu,** pogledajte stranice 20 do 23.

   Namjena: Tanjur za hrskavu koricu koristi se s funkcijama automatskog ili ručnog stvaranja hrskave korice.



6. **Posuda s vodom za čišćenje,** pogledajte stranicu 19.

   Namjena: Posuda s vodom koristi se za čišćenje.



☛ NE koristite mikrovalnu pećnicu bez obruča okretnog mehanizma i tanjura.

POSTAVLJANJE VREMENA

Mikrovalna pećnica ima interni sat. Priključivanjem pećnice u struju, na zaslonu će se automatski prikazati “:0”, “88:88” ili “12:00”.
Postavite trenutno vrijeme. Vrijeme se može prikazivati u formatu od 12 ili 24 sata. Sat je potrebno namjestiti:

- Prilikom prvog postavljanja mikrovalne pećnice
- Nakon nestanka struje

Nemojte zaboraviti podesiti sat prilikom prelaska na ljetno/zimsko računanje vremena.

1. **Za prikaz vremena u...**
   formatu od 24 sati
   formatu od 12 sati
   Pritisnite gumb ⏲ jednom ili dvaput

   Clock

2. Za postavljanje sata pritisnite gumbe (▽) i (△).

3. Pritisnite gumb ⏲.

   Clock

4. Za postavljanje minuta pritisnite gumbe (▽) i (△).

5. Pritisnite gumb ⏲.

   Clock

KUHANJE/PODGRIJAVANJE

U postupku u nastavku opisuje se način kuhanja ili podgrijavanja hrane.
Prije nego što pećnicu ostavite bez nadzora obavezno provjerite postavke kuhanja.
Najprije stavite hranu na sredinu tanjura. Zatim zatvorite vrata.

1. Pritisnite gumb ♨.

   Power Level

   Rezultat: Prikazat će se oznaka 800 W (maksimalna snaga kuhanja): odaberite odgovarajuću razinu snage ponovnim pritiskanjem gumba (♨) sve dok se ne prikaže odgovarajuća snaga. Pogledajte tablicu s razinama snage.

2. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe (▽) i (△) prema potrebi.

3. Pritisnite gumb ◇.

   Start /+30s

   Rezultat: Uključuje se svjetlo pećnice, a tanjur počinje okretati.
   1) Kuhanje će započeti, pećnica će dovršetak kuhanja označiti pomoću četiri zvučna signala.
   2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
   3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Ne uključujte mikrovalnu pećnicu ako je prazna.

Želite li jelo zagrijati nakratko, koristeći maksimalnu snagu (800 W), jednostavno pritisnite gumb **+30s** jednom za svakih dodatnih 30 sekundi kuhanja. Pećnica će se odmah pokrenuti.

HRVATSKI

HRVATSKI

RAZINE SNAGE

Na raspolaganju su vam niže navedene razine snage.

Razina snage	Izlaz	
	MIKROVALOVI	**PRŽENJE**
VISOKA	800 W	
SREDNJE VISOKA	600 W	
SREDNJA	450 W	
SREDNJE NISKA	300 W	
ODMRZAVANJE ()	180 W	
NISKA/ODRŽAVANJE TOPLINE	100 W	
PRŽENJE	-	1100 W
KOMBINACIJA I ()	300 W	1100 W
KOMBINACIJA II ()	450 W	1100 W
KOMBINACIJA III ()	600 W	1100 W

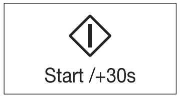
Ako odaberete višu razinu snage, vrijeme kuhanja mora se smanjiti.

Ako odaberete nižu razinu snage, vrijeme kuhanja mora se povećati.

PRILAGODBA VREMENA KUHANJA

Možete povećati vrijeme kuhanja pritiskanjem gumba +30s za svakih 30 sekundi koje želite dodati.

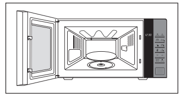
Pritisnite gumb **+30s** za svakih 30 sekundi koje želite dodati.



ZAUSTAVLJANJE KUHANJA

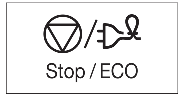
Kuhanje možete zaustaviti u bilo kojem trenutku kako biste provjerili hranu.

1. Kako biste privremeno zaustavili;
Otvorite vrata.



Rezultat: Kuhanje se zaustavlja. Kako biste nastavili s kuhanjem, zatvorite vrata i ponovno pritisnite gumb .

2. Za potpuno zaustavljanje;
Pritisnite gumb za **zaustavljanje** .



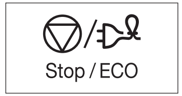
Rezultat: Kuhanje se zaustavlja. Želite li poništiti postavke kuhanja, ponovno pritisnite gumb za **zaustavljanje** ().

Možete poništiti bilo koju postavku prije početka kuhanja jednostavnim pritiskom na gumb za **zaustavljanje** ().

POSTAVKE NAČINA RADA ZA ŠTEDNJU ENERGIJE

Pećnica ima način rada za štednju energije. Ovaj uređaj štedi električnu energiju kada se ne koristi.

- pritisnite gumb za **štednju energije** ().
- Za izlazak iz načina rada za štednju energije otvorite vrata, nakon čega će se na zaslonu prikazati trenutno vrijeme. Pećnica je spremna za korištenje.



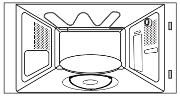
ČIŠĆENJE PAROM

Para iz sustava za čišćenje parom namočit će površinu unutrašnjosti pećnice. Nakon korištenja funkcije čišćenja parom možete jednostavno očistiti unutrašnjost pećnice.

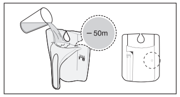
Ovu funkciju koristite isključivo nakon što se pećnica potpuno ohladi. (Sobna temperatura)

Koristite običnu, a ne destiliranu vodu.

1. Otvorite vrata.

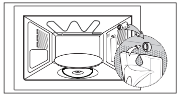


2. Posudu napunite vodom prateći razinu vode s vanjske strane posude za vodu. (Razina vode je otprilike 50 ml.)



Više od 50 ml vode može dovesti do istjecanja kroz otvor na stražnjoj strani. Količina vode ne smije biti veća od 50 ml.

3. Posudu s vodom umetnite u gornji držač za posudu na desnoj strani pećnici.

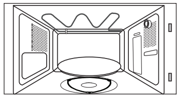


4. Zatvorite vrata.

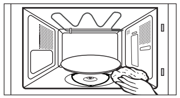
5. Pritisnite gumb **Čišćenje parom** ( ). Unutrašnjost pećnice može izgledati **ZAMAGLJENO** tijekom čišćenja parom. Pri tome se ne radi o kvaru, nego **PARA ZAKLANJA** svjetlo **U UNUTRAŠNJOSTI.**



6. Otvorite vrata.



7. Unutrašnjost pećnice očistite suhom krpom za brisanje suđa. Skinite tanjur i prostor ispod rešetke obrišite papirnatim kuhinjskim brisačem.



⚠ Posuda s vodom može se koristiti u načinu rada **Čišćenje parom**.

Kada u pećnici kuhate krute namirnice, izvadite posudu za vodu jer bi moglo doći do njenog oštećenja i pećnica bi se mogla zapaliti.

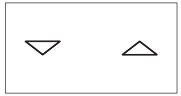
KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZA AUTOMATSKO PODGRIJAVANJE

Značajka za automatsko podgrijavanje ima četiri unaprijed programirana vremena za kuhanje.
Ne trebate postavljati ni vrijeme kuhanja niti razinu snage.
Broj porcija podesite pritiskom na gumbe (▽) i (△).
Najprije stavite hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

1. Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na gumb za **automatsko podgrijavanje** ( ) jednom ili više puta.



2. Odaberite veličinu porcije pritiskom gumba (▽) i (△). (pogledajte tablicu sa strane).



3. Pritisnite gumb ◇.



Rezultat: Započinje kuhanje. Nakon dovršetka.
1) Pećnica će se oglasiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

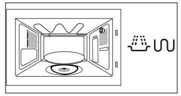
POSTAVKE AUTOMATSKOG PODGRIJAVANJA

U sljedećoj tablici navedeni su razni programi za automatsko podgrijavanje s količinama, vremenom potrebnim da hrana odstoji i pripadajućim preporukama.

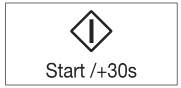
Šifra/Hrana	Porcija	Vrijeme da hrana odstoji	Preporuke
1. Ohlađeni gotov obrok	300-350 g 400-450 g	3 min.	Koristite keramički tanjur i pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Ovaj je program prikladan za jela koja se sastoje od 3 vrste namirnica (npr. mesa s umakom, povrća i priloga poput krumpira, riže i tjestenine).
2. Ohlađena juha/Umak	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Juhu/umak ulijte u duboki keramički tanjur ili zdjelu. Poklopite tijekom zagrijavanja i ostavite da odstoji. Promiješajte prije i nakon vremena potrebnog da odstoji.
3. Gratinirana smrznuta tjestenina	200 g 400 g	3 min.	Stavite gratiniranu smrznutu tjesteninu u vatrostalnu staklenu posudu odgovarajuće veličine. Stavite posudu na rešetku. Ovaj je program prikladan za gratiniranu smrznutu tjesteninu kao što su lazanje, kaneloni ili makaroni.
4. Pića kava, mlijeko, čaj, voda (na sobnoj temperaturi)	150 ml (1 šalica) 250 ml (1 šalica)	1 - 2 min	Ulijte u keramičku šalicu (150 ml ili 250 ml) i stavite ju na sredinu tanjura. Podgrijte otkriveno. Pažljivo promiješajte prije i nakon vremena potrebnog da odstoji. Budite oprezni pri vađenju šalica iz pećnice (pogledajte sigurnosne upute za tekućine).

KORIŠTENJE FUNKCIJE AUTOMATSKOG STVARANJA HRSKAVE KORICE

Uz značajku kuhanja s automatskim stvaranjem hrskave korice vrijeme kuhanja postavlja se automatski. Broj porcija možete postaviti pritiskanjem gumba (▽) i (△). Najprije stavite tanjur za hrskavu koricu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

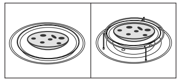


1. Stavite tanjur za hrskavu koricu na tanjur u mikrovalnoj pećnici i prethodno ga zagrijte najjačim kombiniranim načinom mikrovalova s prženjem. Pritisnite gumb za **kombinirano kuhanje** ( ) i postavite vrijeme zagrijavanja (na 3 do 5 minuta) pritiskom na gumbe (▽) i (△).



2. Pritisnite gumb ◇.

   Za vađenje tanjura za hrskavu koricu iz pećnice uvijek koristite rukavice za pećnicu, jer je tanjur vrlo vruć.

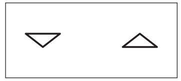


3. Otvorite vrata pećnice. Stavite hranu na tanjur za hrskavu koricu. Zatvorite vrata.

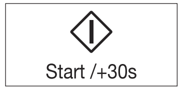
   Postavite tanjur za hrskavu koricu na metalnu rešetku (ili tanjur) u mikrovalnoj pećnici.



4. Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na gumb **kuhanje sa stvaranjem hrskave korice** ( ) jednom ili više puta.



5. Odaberite veličinu porcije pritiskom gumba (▽) i (△). (pogledajte tablicu sa strane).



6. Pritisnite gumb ◇.

   Rezultat: Započinje kuhanje. Nakon dovršetka.
   1) Pećnica će se oglasiti pomoću četiri zvučna signala.
   2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
   3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Čišćenje tanjura za hrskavu koricu

Tanjur za hrskavu koricu operite toplom vodom i deterdžentom te ga isperite čistom vodom.

Nemojte koristiti četku za ribanje ili tvrdu spužvu jer će se gornji sloj oštetiti. Tanjur za hrskavu koricu ne može se prati u perilici za posuđe.

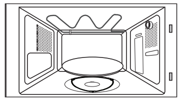
POSTAVKE KUHANJA S AUTOMATSKIM STVARANJEM HRSKAVE KORICE

U sljedećoj tablici navedeni su razni automatski programi za funkciju stvaranja hrskave korice s količinama, vremenom potrebnim da hrana odstoji i pripadajućim preporukama. Ovi programi koriste kombinirani način kuhanja uz mikrovalove i prženje. Preporučujemo da, prije korištenja funkcije za stvaranje hrskave korice, prethodno zagrijavate tanjur za hrskavu koricu na tanjuru 3 do 5 minuta koristeći kombinaciju od 600 W s prženjem. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

Šifra/Hrana	Veličina porcije	Vrijeme prethodnog zagrijavanja (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Preporuke
1. Smrznuta pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5 min	-	Tanjur za hrskavu koricu zagrijte koristeći kombinaciju od 600 W s prženjem. Stavite pizzu na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.
2. Smrznuti bageti	150 g (1 kom) 250 g (2 kom)	4 min	2-3 min	Tanjur za hrskavu koricu zagrijte koristeći kombinaciju od 450 W s prženjem. Stavite jedan baget pored sredine, 2 bageta jedan do drugoga na tanjur. Ovaj program je prikladan za pripremu bageta s nadjevom, (npr. povrćem, šunkom i sirom) kao i za komade pizze.
3. Smrznuta pita (-18 °C)	150 g (1 kom) 300 g (1-2 kom)	3 min	1-2 min	Tanjur za hrskavu koricu zagrijte koristeći kombinaciju od 600 W s prženjem. Stavite smrznutu pitu na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.
4. Smrznuti pileći medaljoni	125 g 250 g	4 min	-	Tanjur za hrskavu koricu zagrijte koristeći kombinaciju od 600 W s prženjem. Premažite tanjur za hrskavu koricu žlicom ulja. Pileće medaljone ravnomjerno rasporedite na tanjur za hrskavu koricu. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite ih. Za nastavak kuhanja pritisnite gumb za početak.

KORIŠTENJE FUNKCIJE RUČNOG STVARANJA HRSKAVE KORICE

Tanjur za hrskavu koricu omogućava da se hrana ispeče ne samo s gornje, nego i s donje strane koja postaje hrskava i zapečena zbog visoke temperature tanjura za hrskavu koricu. U tablici možete vidjeti nekoliko namirnica koje možete pripremati na tanjuru za hrskavu koricu (pogledajte iduću stranicu).
Tanjur za hrskavu koricu možete koristiti i za pripremu slanine, jaja, kobasica, itd.



1. Tanjur za hrskavu koricu postavite izravno na tanjur i prethodno ga zagrijte pomoću postavke najjačeg kombiniranog načina mikrovalova s prženjem [600 W + Prženje (⚇∿)] poštujući vrijeme i upute navedene u tablici.

☛ Za vađenje tanjura za hrskavu koricu iz pećnice uvijek koristite rukavice za pećnicu, jer je tanjur vrlo vruć.

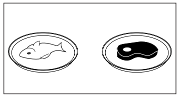
2. Kako bi se hrana dobro ispekla, namažite tanjur uljem ako pripremate namirnice kao što su slanina i jaja.

Napominjemo da tanjur za hrskavu koricu sadrži teflonski sloj koji nije otporan na struganje. Za rezanje na tanjuru za hrskavu koricu nemojte koristiti oštre predmete kao što je nož.

Kako biste izbjegli ogrebotine na površini tanjura za hrskavu koricu, koristite plastični pribor ili skinite hranu s tanjura prije rezanja.

HRVATSKI

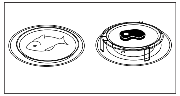
3. Stavite hranu na tanjur za hrskavu koricu.



☛ Na tanjur za hrskavu koricu nemojte stavljati predmete koji nisu otporni na toplinu, npr. plastične posude.

☛ Tanjur za hrskavu koricu nikad nemojte staviti u pećnicu bez tanjura.

4. Postavite tanjur za hrskavu koricu na metalnu rešetku (ili tanjur) u mikrovalnoj pećnici.



5. Odaberite odgovarajuće vrijeme i snagu kuhanja (pogledajte tablicu sa strane).

☛ **Čišćenje tanjura za hrskavu koricu**

Tanjur za hrskavu koricu operite toplom vodom i deterdžentom te ga isperite čistom vodom. Nemojte koristiti četku za ribanje ili tvrdu spužvu jer će se gornji sloj oštetiti. Tanjur za hrskavu koricu ne može se prati u perilici za posuđe.

POSTAVKE KUHANJA S RUČNIM STVARANJEM HRSKAVE KORICE

Preporučujemo da tanjur za hrskavu koricu prethodno zagrijete na tanjuru. Prethodno zagrijavajte grijač pomoću funkcije prženja uz 600 W (♨) 3-5 minuta. Pridržavajte se vremena i uputa koje su navedene u tablici.

Hrana	Veličina porcije	Vrijeme prethodnog zagrijavanja	Snaga	Vrijeme kuhanja (min)	Preporuke
Slanina	4 kriške (80 g)	3 min.	600 W + Prženje	3½-4	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Stavite krišku do kriške na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.
Pržene rajčice	200 g (2 kom)	3 min.	450 W + Prženje	4-5	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Rajčice prerežite napola. Pospite sirom. Rasporedite ukrug na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.
Prženi krumpiri	250 g 500 g	3 min.	600 W + Prženje	5-6 8-9	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Krumpire prerežite napola. Stavite ih na tanjur za hrskavu koricu prerezanom stranom prema dolje. Rasporedite ih u krug. Stavite tanjur na rešetku.
Smrznuti burger	2 komada (125 g)	3 min.	600 W + Prženje	7-7½	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Položite smrznute burgere jedan do drugog na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku. Okrenite nakon 4-5 min.
Smrznuti bageti	200-250 g (2 kom)	3 min.	450 W + Prženje	8-9	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Bageti s nadjevom (npr. rajčica-sir) položite na tanjur jedan do drugog. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.

Hrana	Veličina porcije	Vrijeme prethodnog zagrijavanja	Snaga	Vrijeme kuhanja (min)	Preporuke
Smrznuta pizza	300-400 g	5 min.	450 W + Prženje	9-11	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Stavite smrznutu pizzu na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.
Smrznute mini pizze	9 x 30 g (270 g)	3 min.	300 W + Prženje	9-10	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Jednoliko poslažite mini pizze na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur na rešetku.
Hladna pizza	300-350 g	5 min.	450 W + Prženje	6½-7½	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Stavite hladnu pizzu na tanjur. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku.
Smrznuti riblji štapići	150 g (5 kom) 300 g (10 kom)	4 min.	600 W + Prženje	7-8 9-10	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Tanjur premažite jednom žlicom ulja. Riblje štapiće postavite u krug na tanjur. Okrenite nakon 4 min (5 kom) ili nakon 6 min (10 kom).
Smrznuti pileći medaljoni	125 g 250 g	4 min.	600 W + Prženje	5-6 7-8	Prethodno zagrijte tanjur za hrskavu koricu. Premažite tanjur 1 žlicom ulja. Pileće medaljone stavite na tanjur. Stavite tanjur za hrskavu koricu na rešetku. Okrenite nakon 3 min (125 g) ili 5 min (250 g).

KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZA AUTOMATSKO BRZO ODMRZAVANJE

Značajka za automatsko brzo odmrzavanje omogućava vam odmrzavanje mesa, peradi, ribe i kolača od dizanog tijesta. Vrijeme potrebno za odmrzavanje i razina snage postavljaju se automatski.
Trebate samo odabrati program i težinu.

Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Najprije stavite smrznutu hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

1. Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na gumb za **odmrzavanje** (⁂) jednom ili više puta (pogledajte tablicu sa strane).

   Power Defrost

2. Odaberite težinu hrane pritiskom gumba (▽) i (△). Težinu možete postaviti do najviše 1500 g.

3. Pritisnite gumb ◇.

   Start /+30s

   Rezultat:
   - Započinje odmrzavanje.
   - Pećnica će se usred postupka odmrzavanja oglasiti zvučnim signalom, što je podsjetnik za okretanje hrane.
   - Ponovno pritisnite gumb ◇ za dovršetak odmrzavanja.

Hranu možete odmrzavati i ručno. Želite li to učiniti, odaberite funkciju za kuhanje/podgrijavanje mikrovalovima uz razinu snage od 180 W. Dodatne pojedinosti potražite u odjeljku pod naslovom “Kuhanje/Podgrijavanje” na str. 17.

HRVATSKI

POSTAVKE AUTOMATSKOG ODMRZAVANJA

U sljedećoj tablici navedeni su razni programi za automatsko odmrzavanje s količinama, vremenom potrebnim da hrana odstoji i pripadajućim preporukama. Prije odmrzavanja skinite svu ambalažu s hrane. Meso, perad, ribu ili kolač od dizanog tijesta stavite na keramički tanjur.

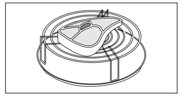
Šifra/Hrana	Porcija	Vrijeme da hrana odstoji	Preporuke
1. Meso	200-1500 g	20-60 min	Rubove zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite meso. Ovaj je program prikladan za govedinu, janjetinu, svinjetinu, odreske i mljeveno meso.
2. Perad	200-1500 g	20-60 min	Vrhove bataka i krilaca zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite perad. Ovaj je program prikladan za čitave piliće, kao i za pileći rasjek.
3. Riba	200-1500 g	20-50 min	Rep čitave ribe zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite ribu. Ovaj je program prikladan za čitave ribe, kao i za riblje filete.
4. Kruh/Kolač	125-625 g	5-20 min	Kruh stavite na komad kuhinjskog papira i čim se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite kruh. Kolač stavite na keramički tanjur i, ako je moguće, okrenite ga čim se iz pećnice začuje zvučni signal (pećnica nastavlja s radom i zaustavlja se kad otvorite vrata pećnice). Ovaj je program prikladan za pripremu svih vrsta kruha, rezanog ili cijelog, kao i kruščića i bageta. Kruščiće rasporedite u krug. Ovaj je program prikladan za svakovrsne kolače s kvascem, biskvite, kolače sa sirom i lisnato tijesto. Nije prikladan za pite s korom, voće i kremaste kolače, kao ni za kolače s čokoladnom glazurom.

Želite li hranu odmrznuti ručno, odaberite funkciju za ručno odmrzavanje uz razinu snage od 180 W. Dodatne pojedinosti o ručnom odmrzavanju i vremenu potrebnom za odmrzavanje potražite na str. 31~32.

ODABIR PRIBORA

Koristite posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici; ne koristite plastične posude, papirnate čaše, ručnike itd.

Ako želite odabrati način kombiniranog kuhanja (prženje s mikrovalovima), koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici.

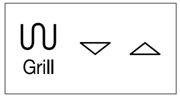


Dodatne detalje o prikladnom posuđu i priboru potražite u uputama za posuđe na stranici 26~27.

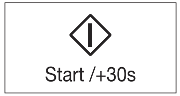
PRŽENJE

Prženje omogućuje brzo zagrijavanje i pečenje hrane bez korištenja mikrovalova. U tu svrhu dobili ste metalnu rešetku s mikrovalnom pećnicom.

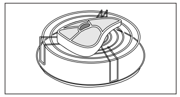
1. Prethodno zagrijte element za prženje na potrebnu temperaturu pritiskom na gumb za **prženje** i postavite vrijeme zagrijavanja pritiskom na gumbe (▽) i (△).



2. Pritisnite gumb ◇.

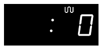


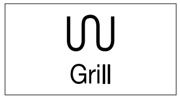
3. Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku. Zatvorite vrata.



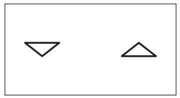
4. Pritisnite gumb .

Rezultat: Prikazat će se sljedeće oznake:

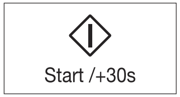




5. Postavite vrijeme prženja pritiskom na gumbe (▽) i (△). Maksimalno vrijeme prženja iznosi 60 minuta.



6. Pritisnite gumb ⏀.



Rezultat: Započet će prženje. Nakon dovršetka.

1) Pećnica će se oglasiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Ne brinite ako se grijač uključuje i isključuje tijekom prženja. Taj je sustav osmišljen kako bi spriječio pregrijavanje pećnice.

☛ Prilikom dodirivanja posuđa u pećnici uvijek koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće. Provjerite je li grijač u vodoravnom položaju.

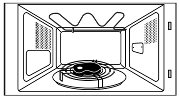
KOMBINIRANJE MIKROVALOVA I PRŽENJA

Kako biste istovremeno brzo skuhali i zapekli, možete kombinirati mikrovalno kuhanje s prženjem.

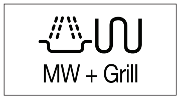
☛ OBAVEZNO koristite posuđe sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici. Stakleno i keramičko posuđe idealno je jer mikrovalovima omogućuje jednakomjerno prodiranje u hranu.

☛ Prilikom dodirivanja posuđa u pećnici OBAVEZNO koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće.

1. Otvorite vrata pećnice.
Stavite hranu na rešetku i zatim rešetku na tanjur.
Zatvorite vrata.



2. Pritisnite gumb za **kombinirano kuhanje** (MW + Grill).



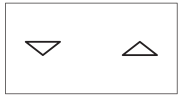
Rezultat: Prikazat će se sljedeće oznake:

MW + Grill (način rada za mikrovalove i prženje)
600 W (izlazna snaga)

Odaberite odgovarajuću razinu snage ponovnim pritiskom na gumb za **kombinirano kuhanje** (MW + Grill) sve dok se ne prikaže željena razina snage.

☛ Ne možete promijeniti temperaturu pečenja.

3. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe (▽) i (△) prema potrebi. Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 60 minuta.



4. Pritisnite gumb ⏀.



Rezultat: Započet će kombinirano kuhanje. Nakon dovršetka.

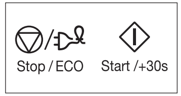
1) Pećnica će se oglasiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Maksimalna snaga mikrovalne pećnice za kombinirano mikrovalno kuhanje i prženje je 600 W.

ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

Zvučnu signalizaciju možete isključiti u bilo kojem trenutku.

1. Istovremeno pritisnite gumbe ⊽ i ⏀.



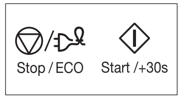
Rezultat:

- Prikazat će se sljedeća oznaka.

  OFF

- Pećnica se neće oglasiti zvučnim signalom prilikom svakog pritiska gumba.

2. Želite li ponovno uključiti zvučnu signalizaciju, ponovno istovremeno pritisnite gumbe ⊽ i ⏀.



Rezultat:

- Prikazat će se sljedeća oznaka.

  On

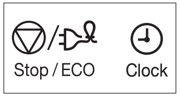
- Pećnica će ponovno koristiti zvučnu signalizaciju.

HRVATSKI

HRVATSKI

SIGURNOSNO ZAKLJUČAVANJE MIKROVALNE PEĆNICE

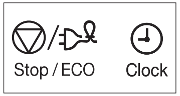
Vaša je mikrovalna pećnica opremljena posebnim programom za dječju sigurnost, koji omogućava njeno "zaključavanje" kako je neko od djece ili netko drugi ne bi mogao nehotice uključiti.
Pećnicu možete zaključati u bilo kojem trenutku.



1. Istovremeno pritisnite gumbe ⎊ i ⊙.

Rezultat:
- Pećnica će se zaključati (nećete moći odabrati nijednu funkciju).
- Na zaslonu se prikazuje "L".





2. Želite li otključati pećnicu, ponovno istovremeno pritisnite gumbe ⎊ i ⊙.

Rezultat: Pećnicu možete nastaviti normalno koristiti.

UPUTE ZA POSUĐE

Kako biste kuhali hranu u mikrovalnoj pećnici, mikrovalovi moraju prolaziti kroz hranu, bez odbijanja od posuđa ili upijanja u posuđe. Stoga morate pažljivo odabrati posuđe za kuhanje. Ako posuđe ima oznaku da je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici, ne brinite. U sljedećoj tablici nalaze se različite vrste posuđa te naznačuje mogu se li koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Posuđe	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Komentari
Aluminijska folija	✓✗	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu dijelova od prekuhavanja. Može doći do iskrenja ako je folija preblizu stjenki pećnice ili se koristi previše folije.
Tanjur za hrskavu koricu	✓	Ne zagrijavajte više od osam minuta.
Porculan i keramika	✓	Porculan, keramika, ocakljeno glineno posuđe i tvrdi porculan pogodni su ako nemaju metalne ukrase.
Jednokratno poliestersko kartonsko posuđe	✓	Neka smrznuta hrana pakira se u takvo posuđe.
Ambalaža za brzu hranu		
• Polistirenske čaše i posude	✓	Može se koristiti za podgrijavanje hrane. Pregrijavanje može rastopiti polistiren.
• Papirnate vrećice i novine	✗	Mogu se zapaliti.
• Reciklirani papir i metalni ukrasi	✗	Može izazvati iskrenje.
Staklo		
• Posuđe za kuhanje i posluživanje	✓	Može se koristiti ako nema metalnih ukrasa.
• Fino stakleno posuđe	✓	Može se koristiti za zagrijavanje hrane i tekućine. Osjetljivo staklo može napuknuti ili se razbiti kod naglog zagrijavanja.

Posuđe	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Komentari
• Stakleni vrčevi	✓	Mora se ukloniti poklopac. Pogodno samo za zagrijavanje.
Metal		
• Posuđe	✗	Može izazvati iskrenje ili požar.
• Vrpce za zatvaranje vrećica za zamrzavanje	✗	
Papir		
• Tanjuri, šalice, ubrusi i kuhinjski papir	✓	Za kratkotrajno kuhanje i zagrijavanje. Također za upijanje viška vlage.
• Reciklirani papir	✗	Može izazvati iskrenje.
Plastika		
• Posude	✓	Osobito termoplastika otporna na toplinu. Neke druge plastike mogu se izobličiti i promijeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite melaminsku plastiku.
• Prozirna folija	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne smije dodirivati hranu. Pripazite na vruću paru prilikom uklanjanja folije.
• Vrećice za zamrzavanje	✓✗	Samo ako su sigurne za korištenje u pećnici. Ne smiju biti nepropusne. Probodite ih vilicom, ako je potrebno.
Voštani papir ili papir otporan na masnoću	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlažnosti i sprječavanje prskanja.

✓ **Preporučeno** ✓✗ **Koristite uz oprez** ✗ **Nije sigurno**

UPUTE ZA KUHANJE

MIKROVALOVI

Mikrovalna energija zapravo prodire u hranu, a privlači je i upija voda, masnoće i šećer u hrani.
Mikrovalovi uzrokuju brzo kretanje molekula u hrani. Brzo kretanje tih molekula stvara trenje, a toplina koja pri tom oslobađa kuha hranu.

KUHANJE

Posuđe za mikrovalno kuhanje:
Posuđe mora propuštati mikrovalnu energiju radi maksimalne učinkovitosti. Mikrovalovi se odbijaju od metala, kao što je nehrđajući čelik, aluminij ili bakar, no prolaze kroz keramiku, staklo, porculan i plastiku, kao i kroz papir i drvo. Stoga se hrana ne smije kuhati u metalnim posudama.

Hrana pogodna za mikrovalno kuhanje:
Mnogo vrsta hrane pogodno je za mikrovalno kuhanje, uključujući svježe i smrznuto povrće, voće, tjesteninu, rižu, žitarice, mahunarke, ribu i meso. Umaci, kreme, juhe, pudinzi i kompoti mogu se kuhati u mikrovalnoj pećnici. Općenito, mikrovalno kuhanje idealno je za sve vrste hrane koja se uobičajeno priprema na štednjaku. Otapanje maslaca ili čokolade, na primjer (pročitajte odjeljak sa savjetima, tehnikama i prijedlozima).

Prekrivanje tijekom kuhanja
Prekrivanje hrane tijekom kuhanja vrlo je važno jer se voda koja isparava diže u obliku pare i doprinosi postupku kuhanja.
Hrana se može prekriti na više načina: npr. keramičkim tanjurom, plastičnim poklopcem ili prozirnom folijom pogodnom za mikrovalne pećnice.

Vrijeme da hrana odstoji
Nakon kuhanja važno je hranu ostaviti da odstoji određeno vrijeme kako bi se temperatura u hrani ujednačila.

HRVATSKI

Upute za kuhanje smrznutog povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme-pogledajte tablicu. Nastavite kuhati koliko želite.
Dvaput promiješajte tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja. Poklopite i ostavite da odstoji.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Špinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.
Brokula	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodajte 30 ml (2 žlicu) hladne vode.
Grašak	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.
Grah	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 30 ml (2 žlicu) hladne vode.
Miješano povrće (mrkva/grašak/kukuruz)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.
Razno povrće (na kineski način)	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode

Upute za kuhanje riže i tjestenine

Riža: Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem -volumen riže se udvostručuje tijekom kuhanja. Kuhajte pokriveno. Nakon kuhanja promiješajte, dodajte sol ili začine i maslac te ostavite da odstoji.
Napomena: riža možda neće upiti svu vodu tijekom kuhanja.

Tjestenina: Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu. Dodajte kipuću vodu, malo soli i dobro promiješajte. Kuhajte otkriveno.
Povremeno promiješajte tijekom i nakon kuhanja. Poklopite, ostavite da odstoji i temeljito ocijedite.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Bijela riža (oljuštena)	250 g	800 W	16-17	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Smeđa riža (oljuštena)	250 g	800 W	21-22	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Miješana riža (riža i divlja riža)	250 g	800 W	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Miješano zrnje (riža i žito)	250 g	800 W	18-19	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Tjestenina	250 g	800 W	11-12	5	Dodajte 1000 ml vruće vode.

Upute za kuhanje svježeg povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 jušne žlice) za svakih 250 g ako nije drukčije preporučeno - pogledajte tablicu. Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme-pogledajte tablicu. Nastavite kuhati koliko želite. Promiješajte jednom tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja.
Poklopite i ostavite da odstoji 3 minute.

Savjet: Svježe povrće narežite na jednake dijelove. Što su manji dijelovi, brže će se skuhati.

Svo svježe povrće treba se kuhati na maksimalnoj razini snage (800 W).

Hrana	Porcija	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Brokula	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Pripremite cvjetiće podjednake veličine. Stavite ih u sredinu.
Prokulica	250 g	5½-6½	3	Dodajte 60-75 ml (5-6 žlica) vode.
Mrkva	250 g	4½-5	3	Mrkvu narežite na podjednake kolutiće.
Cvjetača	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripremite cvjetiće podjednake veličine. Velike cvjetiće prerežite napola. Stavite ih u sredinu.
Tikvice	250 g	3½-4	3	Tikvice narežite na kriške. Dodajte 30 ml (2 žlice) vode ili malo maslaca. Kuhajte dok ne omekša.
Patlidžan	250 g	3½-4	3	Patlidžan narežite na male kriške i poprskajte žlicom limunova soka.
Poriluk	250 g	4½-5	3	Poriluk narežite na tanke kriške.
Gljive	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Pripremite čitave male ili narezane gljive. Ne dodajte vodu. Poprskajte limunovim sokom. Začinite solju i paprom. Ocijedite prije posluživanja.
Luk	250 g	5½-6	3	Luk narežite na kriške ili polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlicu) vode.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku narežite na male kriške.
Krumpir	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Krumpir ogulite i narežite na podjednake polovice ili četvrtine.
Koraba	250 g	5-5½	3	Korabu narežite na male kockice.

PODGRIJAVANJE

Mikrovalna pećnica podgrijat će hranu u djeliću vremena potrebnom kod klasičnog štednjaka.
Koristite navedene razine snage i vremena podgrijavanja u tablici u nastavku. Vremena u tablici odnose se na tekućine sobne temperature od +18 do +20 °C ili hladnu hranu temperature od +5 do +7 °C.

Raspored i prekrivanje

Izbjegavajte podgrijavanje velikih komada hrane, npr. komada mesa-obično se prekuhaju i isuše prije nego što se im se zagrije sredina. Podgrijavanje malih komada uspješnije je.

Razine snage i miješanje

Neka se hrana može podgrijati na 800 W dok se ostala mora podgrijavati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.
Pogledajte upute u tablici. Općenito, bolje je podgrijavati hranu na nižoj razini snage, ako je hrana osjetljiva, u velikim količinama ili je vjerojatno da će se brzo zagrijati (npr. pite).
Dobro miješajte ili okrećite hranu tijekom podgrijavanja za najbolji učinak. Ako je moguće, promiješajte ponovno prije posluživanja.
Osobito pažljivo zagrijavajte tekućine i dječju hranu. Kako biste spriječili ključanje tekućina i moguće opekline, promiješajte prije, tijekom i nakon zagrijavanja. Ostavite ih u mikrovalnoj pećnici tijekom vremena potrebnog da hrana odstoji. Preporučujemo da u tekućine stavite plastičnu žlicu ili stakleni štapić. Izbjegavajte pregrijavanje (i time kvarenje) hrane. Preporučuje se postaviti kraće vrijeme kuhanja i zatim dodavati vrijeme zagrijavanja, ako je potrebno.

Vrijeme zagrijavanja i vrijeme potrebno da hrana odstoji

Prilikom prvog podgrijavanja korisno je zabilježiti vrijeme-radi reference za budućnost.
Uvijek provjerite je li zagrijana hrana posvuda vruća.
Hranu ostavite kratko vrijeme nakon podgrijavanja da odstoji - kako bi se temperatura izjednačila.
Preporučeno vrijeme potrebno da hrana odstoji nakon podgrijavanje je 2-4 minute, ako se u tablici ne preporučuje drukčije.
Osobito pažljivo zagrijavajte tekućine i dječju hranu. Pročitajte odjeljak o mjerama opreza.

PODGRIJAVANJE TEKUĆINA

Uvijek tekućine ostavite da odstoje barem 20 sekundi nakon isključivanja pećnice kako bi se temperatura izjednačila. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja i UVIJEK promiješajte nakon zagrijavanja. Kako biste spriječili ključanje i moguće opekline, u pića stavite žlicu ili stakleni štapić i promiješajte prije, tijekom i nakon zagrijavanja.

PODGRIJAVANJE DJEČJE HRANE

DJEČJA HRANA: Stavite je u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja!
Ostavite da odstoji 2-3 minute prije posluživanja. Ponovo promiješajte i provjerite temperaturu.
Preporučena temperatura posluživanja: između 30-40 °C.

MLIJEKO ZA BEBU: Ulijte mlijeko u steriliziranu staklenu bočicu. Podgrijte otkriveno. Ne zagrijavajte dječje bočice s dudom jer bočica može eksplodirati ako se pregrije. Dobro promiješajte prije vremena potrebnog da odstoji i ponovno prije posluživanja! Uvijek pažljivo provjerite temperaturu mlijeka za djecu ili hrane koju dajete djeci. Preporučena temperatura posluživanja: pribl. 37 °C.

NAPOMENA: Dječju hranu je osobito važno provjeriti prije posluživanja kako biste spriječile opekline.
Kao smjernice za podgrijavanje koristite navedene razine snage i vremena u tablici u nastavku.

Podgrijavanje dječje hrane i mlijeka

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Dječja hrana (povrće i meso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 2- 3 minuta. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu.
Dječja kašica (žitarice, mlijeko i voće)	190 g	600 W	20 s	2-3	Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 2- 3 minuta. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu.
Mlijeko za bebu	100 ml 200 ml	300 W 300 W	30-40 s 50 s do 1 min	2-3 2-3	Dobro promiješajte ili protresite i ulijte u steriliziranu staklenu bočicu. Stavite je na sredinu tanjura. Kuhajte otkriveno. Dobro protresite i ostavite da odstoji najmanje 3 minute. Prije posluživanja dobro protresite i pažljivo provjerite temperaturu.

Podgrijavanje tekućina i hrane

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Pića (kava, čaj i voda)	150 ml (1 šalica) 250 ml (1 šalica)	800 W 800 W	1-1½ 1½-2	1-2 1-2	Ulijte u šalicu i podgrijte otkriveno. Šalicu stavite u sredinu okretnog tanjura. Ostavite ih u mikrovalnoj pećnici tijekom vremena potrebnog da odstoje i dobro promiješajte.
Juha (hladna)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Ulijte u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja. Ponovno promiješajte prije posluživanja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Pirjano jelo (ohlađeno)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Pirjano jelo stavite u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja
Tjestenina s umakom (ohlađena)	350 g	600 W	4½-5½	3	Stavite tjesteninu (npr. špagete ili rezance s jajima) na plitki keramički tanjur. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte prije posluživanja.
Punjena tjestenina s umakom (ohlađena)	350 g	600 W	5-6	3	Stavite punjenu tjesteninu (npr. raviole i torteline) u duboku keramičku posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja.
Gotov obrok (ohlađen)	350 g	600 W	5½-6½	3	Stavite obrok od 2-3 hladna dijela u keramičku posudu. Prekrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu.

RUČNO ODMRZAVANJE

Mikrovalovi su odličan su način odmrzavanja smrznute hrane. Mikrovalovi nježno odmrzavaju smrznutu hranu u kratkom vremenu. To može biti velika prednost ako se iznenada pojave neočekivani gosti.
Smrznuta perad mora biti potpuno otopljena prije kuhanja. Skinite sve metalne vrpce i izvadite je iz ambalaže kako biste ocijedili tekućinu.
Stavite smrznutu hranu u posudu bez poklopca. Na pola vremena preokrenite, ocijedite svu tekućinu i izvadite iznutrice što prije.
Povremeno provjerite hranu kako biste vidjeli je li topla.
Ako se manji i tanji dijelovi smrznute hrane počinju zagrijavati, mogu se zaštititi malih trakama aluminijske folije tijekom odmrzavanja.
Ako se površina peradi počine zagrijavati, zaustavite otapanje i ostavite da odstoji 20 minuta prije nastavka.
Ribu, meso i perad ostavite da odstoji kako bi se dovršilo odmrzavanje.
Vrijeme potrebno da hrana odstoji za potpuno odmrzavanje razlikuje se ovisno o odmrznutoj količini. Pogledajte tablicu u nastavku.

Savjet: Tanka hrana odmrzava se brže od debele, a za manje je količine potrebno manje vremena nego za veće. Zapamtite ovaj savjet prilikom zamrzavanja i odmrzavanja hrane.

Za odmrzavanje smrznute hrane na temperaturi od -18 do -20 °C koristite upute u tablici u nastavku.

Sva smrznuta hrana mora se odmrznuti na razini snage za odmrzavanje (180 W).

Hrana	Porcija	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Meso				
Mljevena govedina	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25 5-25	Stavite meso na plitki keramički tanjur. Tanje rubove zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!
Svinjski odresci	250 g	7½-8½	5-25	
Perad				
Komadi piletine	500 g (2 kom)	14½-15½	15-40	Najprije komade piletine okrenite kožom prema dolje, a cijelo pile prsima prema dolje na plitki keramički tanjur. Tanje dijelove kao što su krila i krajevi zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!
Cijelo pile	900 g	28-30		
Riba				
Riblji fileti	250 g (2 kom) 400 g (4 kom)	6-7 12-13	5-15	Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjura. Tanje dijelove stavite ispod debljih dijelova. Tanke krajeve zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!
Voće				
Bobice	250 g	6-7	5-10	Rasporedite voće na plitkom, okruglom staklenom tanjuru (velikog promjera).
Kruh				
Kruščići (svaki oko 50 g)	2 kom 4 kom	½-1 2-2½	5-20 5-20	Posložite kruščiće u krug, a kruh vodoravno na kuhinjski papir na sredinu tanjura. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!
Tost/Sendvič	250 g	4½-5	5-20	
Njemački kruh (pšenično i raženo brašno)	500 g	8-10		

PRŽENJE

Grijač za prženje nalazi se ispod gornje plohe u unutrašnjosti. Radi kada su vrata zatvorena, a tanjur se okreće. Okretanje tanjura omogućuje jednoliko pečenje hrane. Prethodno zagrijavanje grijača za prženje na 3-4 minute olakšava brže pečenje hrane.

Posuđe za prženje:
Mora biti vatrootporno i može sadržavati metal. Ne koristite plastično posuđe jer se može rastopiti.

Hrana pogodna za prženje:
Odresci, kobasice, hamburgeri, slanina, dimljena šunka, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta s nadjevom.

Važna napomena:
Kada se koristi samo prženje, provjerite nalazi li se grijač pod gornjom plohom u vodoravnom položaju, a ne na stražnjem zidu u okomitom položaju. Imajte na umu da se hrana mora staviti na visoku rešetku, ako se ne preporučuje drukčije.

MIKROVALOVI S PRŽENJEM

Ovaj način kuhanja kombinira isijavajuću toplinu grijača za prženje i brzinu mikrovalnog kuhanja. Radi samo kada su vrata zatvorena, a tanjur se okreće. Zbog okretanja tanjura hrana se jednoliko prži. Uz ovaj model dostupna su tri kombinirana načina:
600 W + Prženje, 450 W + Prženje i 300 W + Prženje.

Posuđe za kuhanje uz mikrovalove s prženjem
Koristite posuđe kroz koje mogu prolaziti mikrovalovi. Posuđe mora biti vatrootporno. Ne koristite metalno posuđe u kombiniranom načinu. Ne koristite plastično posuđe jer se može rastopiti.

Hrana pogodna za kuhanje uz mikrovalove s prženjem:
Hrana pogodna za kombinirani način kuhanja obuhvaća sve vrste kuhane hrane kojoj je potrebno podgrijavanje i pečenje (npr. zapečena tjestenina), kao i hranu kojoj je potrebno kratko vrijeme kuhanja kako bi se zapekla na površini. Osim toga, taj način se može koristiti za deblje porcije hrane kojima je prednost zapečena i hrskava površina (npr. pileći dijelovi koje treba okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja). Dodatne detalje potražite u tablici za prženje.

Važna napomena:
Kada se koristi kombinirani način (mikrovalovi s prženjem), provjerite nalazi li se grijač pod gornjom plohom u vodoravnom položaju, a ne na stražnjem zidu u okomitom položaju. Hrana se treba staviti na visoku rešetku, ako se ne preporučuje drukčije. Tada se može staviti izravno na tanjur. Upute potražite u tablici u nastavku.
Hranu treba preokrenuti ako se nije zapekla na obje strane.

Upute za prženje smrznute hrane

Koristite navedene razine snage i vremena prženja u tablici u nastavku.

Svježa hrana	Porcija	Snaga	Jedna strana (min)	Druga strana (min)	Upute
Kruščići (svaki oko 50 g)	2 kom 4 kom	- -	300 W + Prženje (1-1½) 300 W + Prženje (2-2½)	Samo prženje (1-2) Samo prženje (1-2)	Rasporedite kruščiće u krug na rešetku. Pržite drugu stranu kruščića do razine hrskavosti koju želite. Ostavite da odstoji 2-5 minuta.
Bageti s nadjevom (rajčice, sir, šunka, gljive)	250-300 g (2 kom)	450 W + Prženje	8-9	-	Stavite 2 smrznuta bageta jedan pored drugoga na rešetku. Nakon prženja ostavite da odstoji 2-3 minute.
Gratin (povrće ili krumpiri)	400 g	450 W + Prženje	13-14	-	Stavite smrznuti gratin u malu, okruglu vatrostalnu posudu. Stavite posudu na rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minute.
Tjestenina (kaneloni, makaroni, lazanje)	400 g	-	600 W + Prženje (14-15)	Samo prženje (2-3)	Stavite smrznutu tjesteninu u malu, četvrtastu vatrostalnu posudu. Stavite posudu na tanjur. Ostavite da odstoji 2-3 minute.
Pileći medaljoni	250 g	450 W + Prženje	5-5½	3-3½	Stavite pileće medaljone na rešetku. Okrenite nakon prvog ciklusa.
Krumpirići iz pećnice	250 g	450 W + Prženje	9-11	4-5	Ravnomjerno rasporedite krumpiriće na papir za pečenje na rešetku.

Upute za prženje svježe hrane

Prethodno zagrijavajte grijač pomoću funkcije prženja 3- 4 minute.
Koristite navedene razine snage i vremena prženja u tablici u nastavku.

Svježa hrana	Porcija	Snaga	Jedna strana (min)	Druga strana (min)	Upute
Kriške tosta	4 kom (svaki 25 g)	Samo prženje	4-5	4½-5½	Stavite tost krišku do kriške na rešetku.
Kruščići (pečeni)	2-4 kom	Samo prženje	2-3	2-3	Stavite kruščiće najprije naopako u krug izravno na tanjur.
Pržene rajčice	200 g (2 kom) 400 g (4 kom)	- -	300 W + Prženje (4½-5½) 300 W + Prženje (7-8)	Samo prženje (2-3) Samo prženje (2-3)	Rajčice prerežite napola. Pospite sirom. Posložite u krug u plitku vatrostalnu staklenu posudu. Stavite posudu na rešetku.
Havajski tost (ananas, šunka, kriške sira)	2 kom (300 g)	450 W + Prženje	3½-4	-	Najprije stavite samo kriške kruha. Stavite tost s nadjevom na rešetku. Stavite 2 kriške tosta na rešetku. Ostavite da odstoji 2- 3 minuta.
Prženi krumpiri	250 g 500 g	600 W + Prženje 600 W + Prženje	4½-5½ 8-9	- -	Krumpire prerežite napola. Stavite ih u krug na rešetku s odrezanom stranom okrenutom prema grijaču za prženje.

Svježa hrana	Porcija	Snaga	Jedna strana (min)	Druga strana (min)	Upute
Komadi piletine	450-500 g (2 kom)	300 W + Prženje	10-12	12-13	Komade piletine premažite maslinovim uljem i začinima. Stavite ih u krug s kostima u sredini. Nemojte stavljati komade piletine na sredinu rešetke. Ostavite da odstoji 2- 3 minuta.
Janjeći/Goveđi odresci (srednje pečeni)	400 g (4 kom)	Samo prženje	12-15	9-12	Janjeće odreske premažite uljem i začinima. Stavite ih u krug na rešetku. Nakon prženja ostavite da odstoji 2-3 minute.
Svinjski odresci	250 g (2 kom)	-	300 W+ prženje 7-8	Samo prženje 6- 7	Svinjeće odreske premažite uljem i začinima. Stavite ih u krug na rešetku. Nakon prženja ostavite da odstoji 2-3 minute.
Pečene jabuke	1 jabuka (oko 200 g) 2 jabuke (oko 400 g)	300 W + Prženje 300 W + Prženje	4-4½ 6-7	- -	Izdubite jabuke i nadjenite ih grožđicama i pekmezom. Pospite kriškama badema. Jabuke stavite u plitku vatrostalnu staklenu posudu. Stavite posudu na tanjur.

POSEBNI SAVJETI

TOPLJENJE MASLACA
Stavite 50 g maslaca u malu, duboku staklenu posudu.
Pokrijte plastičnim poklopcem. Zagrijte 30-40 sekundi na 800 W dok se maslac ne otopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE
Stavite 100 g čokolade u malu staklenu posudu. Zagrijte 3-5 minuta na 450 W dok se čokolada ne otopi. Promiješajte jednom ili dvaput tijekom topljenja. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

TOPLJENJE KRISTALIZIRANOG MEDA
Stavite 20 g kristaliziranog meda u malu, duboku staklenu posudu.
Zagrijte 20-30 sekundi na 300 W dok se med ne otopi.

TOPLJENJE ŽELATINE
Suhe listove želatine (10 g) stavite na 5 min u hladnu vodu.
Ocijeđenu želatinu stavite u malu staklenu vatrostalnu zdjelu.
Zagrijte 1 minutu na 300 W. Promiješajte nakon otapanja.

KUHANJE GLAZURE (ZA TORTE I KOLAČE)
Pomiješajte instant glazuru (oko 14 g) s 40 g šećera i 250 ml hladne vode.
Kuhajte otkriveno u staklenoj vatrostalnoj zdjeli 3½ do 4½ minute na 800 W dok glazura ne postane prozirna. Promiješajte dvaput tijekom kuhanja.

KUHANJE MARMELADE
Stavite 600 g voća (npr. miješanih bobica) u staklenu vatrostalnu zdjelu prikladne veličine s poklopcem. Dodajte 300 g konzervirajućeg šećera i dobro promiješajte. Kuhajte pokriveno 10-12 minuta na 800 W.
Promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja. Ispraznite izravno u male staklenke za marmeladu s poklopcem. Ostavite poklopac 5 minuta.

KUHANJE PUDINGA
Pomiješajte prašak za puding sa šećerom i mlijekom (500 ml) slijedeći upute proizvođača i dobro promiješajte. Koristite staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem prikladne veličine. Kuhajte pokriveno 6½ do 7½ minuta na 800 W. Dobro promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja.

PRŽENJE NAREZANIH BADEMA
Jednakomjerno rasporedite 30 g narezanih badema na keramički tanjur srednje veličine. Nekoliko puta promiješajte tijekom prženja 3½ do 4½ minuta na 600 W. Ostavite u pećnici 2-3 minute da odstoji. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

ŠTO UČINITI AKO STE U NEDOUMICI ILI IMATE PROBLEM

Ako imate neki od problema s popisa u nastavku, pokušajte s ponuđenim rješenjem.

To je uobičajeno.

- Kondenzacija unutar pećnice.
- Protok zraka oko vrata i vanjskog kućišta.
- Odsjaj svjetla oko vrata i vanjskog kućišta.
- Ispuštanje pare oko vrata ili otvora za ventilaciju.

Pećnica se ne uključuje nakon što pritisnete gumb ◇.

- Jesu li vrata potpuno zatvorena?

Hrana uopće nije kuhana.

- Jeste li ispravno postavili mjerač vremena i/ili pritisnuli gumb ◇?
- Jesu li vrata zatvorena?
- Jeste li preopteretili strujni krug i izazvali iskakanje osigurača ili isključivanje sklopke?

Hrana je prekuhana ili nije dovoljno kuhana.

- Jeste li pravilno postavili trajanje kuhanja za vrstu hrane?
- Jeste li odabrali pravilnu razinu snage kuhanja?

Pećnica uzrokuje smetnje kod radiouređaja i televizora.

- Pri korištenju mikrovalne pećnice mogu se primijetiti lagane smetnje na televizorima ili radiouređajima. To je uobičajeno. Kako biste riješili taj problem, pećnicu postavite dalje od televizora, radiouređaja i antena.
- Dođe li do smetnji u radu mikroprocesora pećnice, zaslon će se možda ponovno pokrenuti. Kako biste riješili taj problem, iskopčajte napajanje i ponovno ga ukopčajte. Ponovno postavite vrijeme.

Žarulja ne radi.

- Iz sigurnosnih razloga nemojte sami mijenjati žarulju. Obratite se najbližem ovlaštenom centru za korisnike tvrtke Samsung kako bi žarulju zamijenio kvalificirani inženjer.

U pećnici se pojavljuju iskre ili se čuje krckanje (električno iskrenje).

- Jeste li upotrijebili posuđe s metalnim obrubom?
- Jeste li ostavili vilicu ili drugi metalni pribor u pećnici?
- Je li aluminijska folija preblizu unutarnjih stijenki?

Iz uređaja dopire dim i neugodan miris pri prvom pokretanju.

- To je privremeno stanje prouzročeno zagrijavanjem nove komponente. Dim i neugodan miris potpuno će nestati nakon 10 minuta rada. Za brže uklanjanje neugodnog mirisa tijekom rada mikrovalne pećnice u ormarić stavite komadić limuna ili limunov sok.

Ako uz gore navedene smjernice ne uspijete riješiti problem, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke SAMSUNG.
Pročitajte sljedeće informacije:

- Broj modela i serijski broj, obično su otisnuti na stražnjoj strani pećnice
- Detalji jamstva
- Jednostavan opis problema

Zatim se obratite lokalnom distributeru ili u servis tvrtke SAMSUNG.

HRVATSKI

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Tvrtka SAMSUNG se kontinuirano trudi poboljšati svoje proizvode. Specifikacije dizajna i ove upute za korištenje stoga su podložni promjenama bez prethodne obavijesti.

Model	FG88S / FG87S
Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz
Potrošnja energije Mikrovalovi Samo Kombinirani način	 1200 W 1100 W 2300 W
Izlazna snaga	100 W / 800 W (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda hlađenja	Motor s ventilatorima za hlađenje
Dimenzije (Š x V x D) Kućište Unutrašnjost	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Zapremina	23 litara
Masa Neto	 oko 14,5 kg

IMATE LI PITANJE ILI KOMENTAR?

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA WEB-ADRESI
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG(172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

Br. šifre: DE68-03132X-01

FG88S
FG87S

Микробранова печка

Упатство за употреба и водич за готвење

Ве молиме имајте предвид дека гаранцијата од Samsung НЕ покрива повици за услуги поврзани со објаснувања за работата на производот, корекции на неправилна инсталација или вршење на стандардно чистење или одржување.

Planet First 100 % Recycled Paper

Ова упатство е направено од 100 % рециклирана хартија.

замислете ги можностите

Ви благодариме што купивте Samsung производ. За да добиете целосна услуга, ве молиме регистрирајте го вашиот производ на

www.samsung.com/register

SAMSUNG

СОДРЖИНА

КОРИСТЕЊЕ НА УПАТСТВОТО

Купивте SAMSUNG микробранова печка. Вашето упатство содржи корисни информации за готвење со микробрановата печка:

- Мерки за безбедност
- Прикладни додатоци и садови
- Корисни совети за готвење
- Совети за готвење

ЛЕГЕНДА ЗА СИМБОЛИТЕ И ИКОНИТЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ	Ризично или опасно ракување кое може да предизвика **сериозни повреди или смрт**.
ВНИМАНИЕ	Ризично или опасно ракување кое може да предизвика **помали повреди или оштетување на околината**.

Предупредување; опасност од пожар

Предупредување; жешка површина

Предупредување; струја

Предупредување; експлозивен материјал

НЕ обидувајте се.

НЕ допирајте.

НЕ расклопувајте.

Експлицитно следете ги упатствата.

Извадете го приклучокот за напојување од ѕидниот штекер.

Проверете дали машината е заземјена заради избегнување на електричен удар.

Повикајте го сервисниот центар за помош.

Забелешка

Важно

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ

ПРОЧИТАЈТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАЧУВАЈТЕ ГО УПАТСТВОТО ЗА КОРИСТЕЊЕ ВО ИДНИНА.

Потрудете се постојано да ги следите овие мерки за безбедност.

Пред да започнете да ја користите печката, прочитајте и следете ги следните инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ (само функција за микробранови)

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако вратата или делот за затворање се оштетени, печката не треба да се употребува сè додека не се поправи од страна на квалификувано лице.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ризично е лицата кои не се компетентни да вршат сервис или поправка со отстранување на капакот кој овозможува заштита од микробрановата енергија.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Течностите и останатата храна не смеат да се загреваат во затворени садови за да не дојде до експлозија.

Овој уред е наменет за користење само во домаќинства.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Дозволена е употреба на рерната од страна на деца без надзор единствено во случај кога се дадени соодветни инструкции за детето да може да ја користи рерната на безбеден начин и доколку ја разбира опасноста од неправилна употреба.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, доколку истите се надгледуваат или им се дадат инструкции за користење на уредот на безбеден начин и им се објаснат можните опасности. Децата не треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца, освен ако се на возраст од 8 години или повеќе и се надгледуваат.

Користете садови исклучиво наменети за употреба во микробранови печки.

Кога загревате храна во пластични или хартиени кеси, внимавајте да не дојде до палење.

МАКЕДОНСКИ

- Микробрановата печка е наменета за загревање на храна и пијалоци. Сушење храна или облека и загревање на подлоги за топлење, топлинки, сунѓери, влажни алишта и слично може да предизвика ризик од повреди, палење или пожар.
- Ако избувне чад, исклучете го уредот или прекинете го напојувањето и оставете ја вратата затворена за да се изгасне пламенот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Загревањето на течности во печката може да доведе до задоцнето вриење, затоа внимавајте кога ракувате со садот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Содржината на шишињата и тегличките со храна за деца треба да се промешаат или протресат и да се провери температурата пред употребата, за некој да не се изгори.
- Јајца со лушпа и тврдо варени јајца не треба да се загреваат во микробрановата печка, бидејќи може да експлодираат, дури и ако печката повеќе не е вклучена.
- Чистете ја печката редовно и отстранете ги сите остатоци од храна.
- Неодржувањето на печката во чиста состојба може да ја оштети површината и да го расипе уредот или да предизвика несакани опасни ситуации.
- Овој уред не е наменет за инсталирање во возила од типот на комби, каравани и слично.
- Уредот не е наменет за употреба од страна на лица (вклучувајќи деца) со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, освен доколку истите не се надгледуваат или не им се дадени инструкции од страна на лицето одговорно за нивната безбедност.
- Децата треба да се надгледуваат за да не си играат со уредот.
- Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од страна на производителот, сервисерот или други квалификувани лица со цел да се избегнат несакани ситуации.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Течностите или останатата храна не смеат да се загреваат во затворени садови за да не дојде до експлозија;
- Уредот не треба да се чисти под млаз вода.
- Оваа печка треба да се постави во соодветна насока и висина кои ќе овозможат лесен пристап до внатрешноста и делот за управување.
- Пред да ја употребите печката за прв пат, печката треба да работи со вода во рок од 10 минути, па потоа да се користи.

Ако печката создава чуден звук, мирис на запалено или испушта чад, веднаш извадете го приклучокот за напојување и обратете се до најблискиот сервисен центар.

По инсталирањето, потребно е да бидете во можност да го исклучите уредот. Исклучувањето може да се изврши ако имате пристап до приклучокот или ако вградите прекинувач во фиксната инсталација во согласност со правилата за поставување инсталација.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ (само функција на рерна) - изборно

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Кога уредот работи во комбиниран режим, децата може да ја употребуваат печката само под надзор на возрасен заради температурата која се ослободува.

За време на употребата апаратот се загрева. Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови во печката.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Достапните делови може да се загреат за време на употребата. Не дозволувајте им на малите деца да бидат во близина.

Уредот не треба да се чисти со пареа.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Исклучете го уредот пред замената на светилката за да се избегне можноста од електричен удар.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови може да се загреат за време на употребата.
Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови.
Децата на возраст помала од 8 години не треба да бидат во близина, освен под постојан надзор.

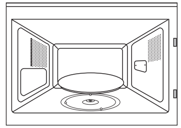
Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, доколку истите се надгледуваат или им се дадат инструкции за користење на уредот на безбеден начин и им се објаснат можните опасности. Децата не треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца без соодветен надзор.

Не употребувајте јаки абразивни средства или остри метални жици за чистење на стаклото од вратата на печката кои може да го оштетат и да придонесат тоа да се скрши.

- Температурата на достапните површини може да биде висока при ракување со уредот.
- Вратата или надворешната површина може да се загрее при ракување со уредот.
- Чувајте го уредот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца помали од 8 години.
- Уредите не се предвидени да бидат контролирани од надворешни тајмери или одделни системи за далечинска контрола.

Овој производ спаѓа во Група 2 Класа B ISM опрема. Дефиницијата за групата 2 ја опфаќа целата ISM опрема кај која радио-фреквентната енергија намерно се генерира и/или користи во форма на електромагнетно зрачење заради третман на материјалите, како и EDM и опремата за електрично заварување.
Во опремата од Класа B спаѓа опрема која е погодна за користење во домаќинствата и институциите кои се директно поврзани на електрична мрежа со низок напон со која се снабдуваат зградите заради користење во домаќинствата.

ИНСТАЛИРАЊЕ НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА



1. Отстранете ја амбалажата од внатрешноста на печката. Поставете ги кружниот прстен и плочата.
   Проверете дали чинијата се врти слободно.
2. Микробрановата печка треба да се постави така да приклучокот биде достапен.

- Доколку кабелот за напојување е оштетен, треба да се замени со специјален кабел кој може да го набавите од производителот или сервисерот. За ваша безбедност, приклучете го кабелот во соодветен AC приклучок со заземјување. Ако кабелот од уредот е оштетен, треба да се замени со специјален кабел.
- Не поставувајте ја микробрановата печка во топла и влажна околина како на пример во близина на шпорет или радијатор. Спецификациите за напојување на печката треба да се почитуваат и секој продолжителен кабел треба да ги

задоволува истите стандарди кои важат за кабелот кој се испорачува со печката.
Пред првото користење на микробрановата печка избришете ја внатрешноста и вратата за затворање со влажна крпа.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАЊЕ НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Овој уред е во согласност со прописите на ЕУ.
Отстранување на амбалажата и уредот.
Амбалажата на уредот може да се рециклира.
Може да се употребува следното:

- Картон;
- Полиетиленски слој (PE);
- Стиропор кој не содржи CFC(PS цврста пена).

Отстранете ги материјалите за пакување на соодветен начин и во согласност со владините прописи.
Властите може да ви обезбедат информации како да ги отстраните неупотребливите домашни уреди на соодветен начин.

Безбедност

Уредот треба да биде поврзан само од страна на квалификувано техничко лице.
Микробрановата печка е дизајнирана само за домашна употреба. Треба да ја користите исклучиво за готвење храна. Уредот е загреан за време на готвењето и по готвењето. Имајте го ова во предвид доколку во близина на уредот има мали деца.
Инсталирање во близина на конвенционален шпорет.

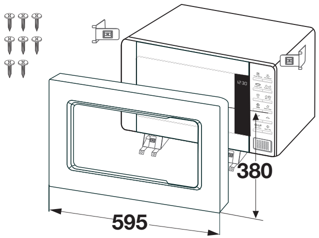
- Доколку микробрановата печка се инсталира до конвенционален шпорет, треба да се остави доволно простор помеѓу нив со цел да се спречи прегревање, бидејќи во нивната близина може да настанат премногу високи температури. Се разбира, важно е строго да се придржувате до инструкциите од произведувачот за инсталирање на конвенционалниот шпорет.
- Вградените микробранови печки не смеат да се инсталираат над конвенционален шпорет, бидејќи жешкиот воздух кој го создава конвенционалниот шпорет може неповолно да влијае врз нејзиниот систем за ладење.

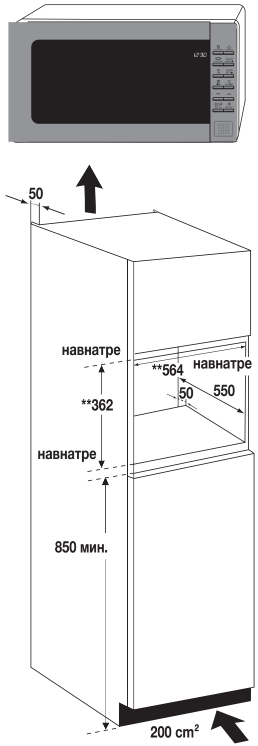
Електрично поврзување

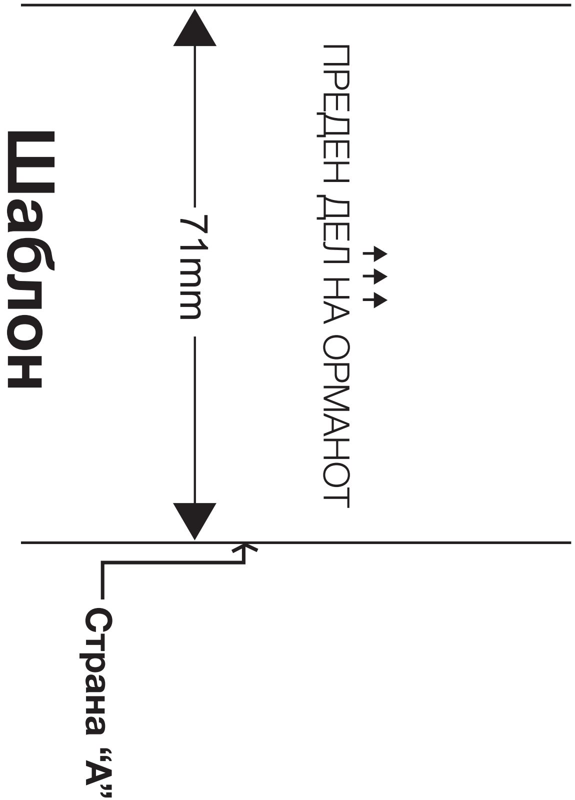
Штекерот во куќата на кој е поврзан уредот треба да биде во согласност со националните и локалните прописи.

Ако сакате да направите фиксно поврзување, вметнете повеќеполен прекинувач со минимален простор помеѓу контактите од 3 mm на доводот за напојување.

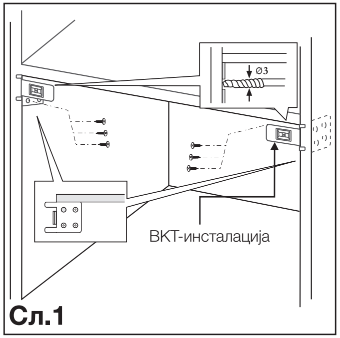
Димензии за вградување



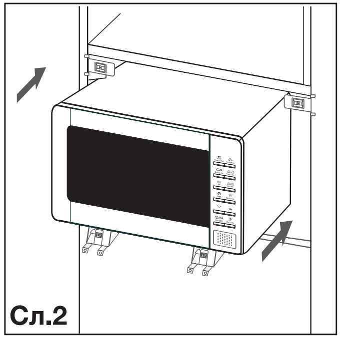




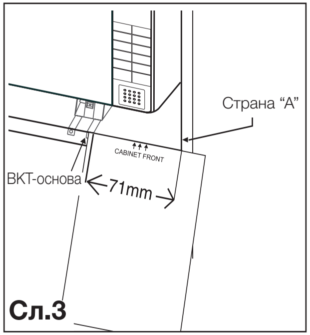
1. Користете бургија од 3mm за да ги направите дупките. Прицврстете ги завртките во ВКТ-инсталацијата. (Сл.1)
2. Вметнете ја микробрановата печка во орманот. (Сл.2)
3. Користете го шаблонот за поставување на ВКТ-основата, 71mm од страната “A” на орманот. (Сл.3)
4. Користете бургија од 3mm за да ги направите дупките. Прицврстете ги завртките во ВКТ-основата. (Сл.4)
5. Прикачете го предниот дел. (Сл.5)
6. Воспоставете електрично поврзување. Проверете дали уредот работи.



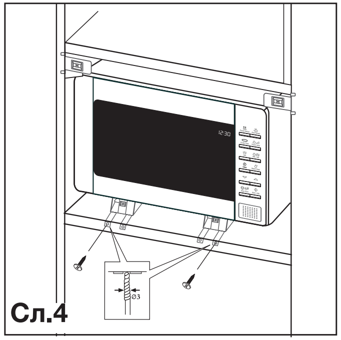
Сл.1



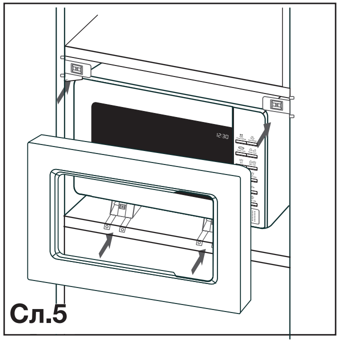
Сл.2



Сл.3



Сл.4



Сл.5

ЧИСТЕЊЕ НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Следните делови од микробрановата печка треба да се чистат редовно за да не се таложат остатоци од маснотии и храна:

- Внатрешните и надворешните површини
- Вратата и шарките
- Плочата и кружните прстени (само модел со вртлива плоча)

☛ **СЕКОГАШ** проверете дали шарките од вратата се чисти и дали вратата е добро затворена.

☛ Неодржувањето на печката во чиста состојба може да ја оштети површината и да го расипе уредот или да предизвика несакани опасни ситуации.

1. Исчистете ја внатрешноста со мека крпа и топла вода со сапуница. Исплакнете и исушете.

2. Отстранете ја нечистотијата од внатрешната површина на печката со насапунета крпа. Исплакнете и исушете.

3. За да ги отстраните тврдокорните нечистотии и мирисот, ставете чаша со разблажен лимонов сок во печката и загрејте десет минути со најголема јачина.

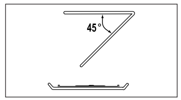
4. Измијте ја вртливата плоча кога тоа ќе биде потребно, може и во машина за миење садови.

НЕМОЈТЕ да истурате вода на вентилацијата. **НИКОГАШ** не употребувајте абразивни или хемиски средства. При чистењето на шарките од вратата особено внимавајте да нема остатоци:

- Кои се наталожени
- Го попречуваат затворањето на вратата

Исчистете ја внатрешноста на микробрановата печка по секоја употреба со благ раствор од детергент, но не правете го тоа веднаш, оставете да се олади за да не се изгорите.

Кога го чистите внатрешниот горен дел од печката, најдобро е да го спуштите грејачот за 45 ° и потоа да го исчистите.



(само модели со подвижен грејач)

СКЛАДИРАЊЕ И ПОПРАВКА НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Обрнете внимание на неколку работи во ситуации кога треба да ја складирате или сервисирате микробрановата печка.
Не употребувајте ја печката ако вратата или шарките од вратата се оштетени како на пр.:

- Скршени шарки
- Расипани затворачи
- Изобличено или искривено куќиште

Само квалификуван сервисер може да врши поправки на микробрановата печка

☛ **НИКОГАШ** не отстранувајте го капакот од печката. Доколку печката не работи и треба да се сервисира или се сомневате во нешто:

- Исклучете ја од напојување
- Обратете се до најблискиот сервисен центар

Ако сакате да ја складирате печката привремено, одберете суво, чисто место. **Причина :** Правта и влагата можат неповолно да влијаат на работните делови од печката.

Микробрановата печка не е наменета за комерцијална употреба.

Светилката не треба да се менува од страна на корисници заради безбедносни причини. Ве молиме обратете се во најблискиот овластен центар за грижа за корисници на Samsung и побарајте квалификуван инженер да ја замени светилката.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ				
Вршењето модификации и поправки на уредот е дозволено само на овластен персонал.	✔	✔	✔	✔
Не загревајте течности и друга храна во затворени садови со функцијата за микробранови.	✔	✔	✔	✔
Заради ваша безбедност, немојте да користите уреди за чистење со вода со висок притисок или пареа.	✔	✔	✔	✔
Немојте да го инсталирате овој уред: во близина на грејно тело, запалив материјал; на влажно, масно или прашливо место, на место изложено на директна сончева светлина и вода или на места каде што се можни истекувања на гас; на нерамна подлога.	✔	✔	✔	✔
Овој уред мора да биде соодветно заземјен во согласност со локалните и националните правила.	✔	✔	✔	✔
Редовно вршете отстранување на сите супстанци како прав или вода од приклучокот за напојување и допирните точки со помош на сува крпа.	✔	✔	✔	✔
Кабелот за напојување не треба да се влече, прекумерно да се витка или да се ставаат тешки предмети врз него.	✔	✔	✔	✔

★	Во случај на истекување на гас (како пропан, LP гас, итн.), веднаш проветрете ја собата без допирање на приклучокот за напојување.	✔	✔	✔	✔
	Не допирајте го приклучокот за напојување со мокри раце.	✔	✔	✔	✔
⃠	Не исклучувајте го уредот преку вадење на приклучокот за напојување додека уредот се користи.	✔	✔	✔	✔
	Немојте да ги ставате вашите прсти или надворешни супстанци, доколку во уредот навлезат надворешни супстанци како вода, извадете го приклучокот за напојување и обратете се до најблискиот сервисен центар.	✔	✔	✔	✔
⃠	Немојте да вршите прекумерно притискање или удирање на уредот.	✔	✔	✔	✔
⃠	Немојте да ја поставувате печката врз кршливи елементи како лавабоа или стаклени елементи.	✔	✔		
⃠	При чистење на уредот не користете бензен, разредувач, алкохол, чистач на пареа или чистач со висок притисок.	✔	✔	✔	✔
⃠	Погрижете се напонот на напојувањето, фреквенцијата и струјата да бидат исти како оние од спецификациите на производот.	✔	✔		✔
⃠	Приклучокот за напојување цврсто вметнете го во ѕидниот штекер. Не употребувајте адаптер со повеќе приклучни места, продолжителен кабел или електричен трансформатор.	✔	✔	✔	
⃠	Не го закачувајте кабелот за напојување на метални предмети, вметнете го кабелот за напојување помеѓу предметите или зад печката.	✔	✔	✔	
⃠	Не употребувајте оштетен приклучок за напојување, оштетен кабел за напојување или штекер со раширени отвори. Кога приклучокот или кабелот за напојување ќе се оштети, обратете се до најблискиот сервисен центар.	✔	✔	✔	✔
⃠	Не сипувајте или прскајте вода директно на печката.	✔	✔		

⃠	Не ставајте предмети на печката, во нејзината внатрешност или на нејзината врата.	✔	✔	✔	
⃠	Немојте да прскате испарливи материјали како инсектициди на површината од печката.	✔	✔		
⃠	Не ставајте запаливи материјали во печката. Обрнете посебно внимание при загревање на храна или пијалоци кои содржат алкохол бидејќи алкохолната пареа може да дојде во контакт со некој жежок дел од печката.	✔		✔	✔
★	Не дозволувајте им на децата да се приближуваат до вратата кога ја отворате или затворате, бидејќи може да се удрат во неа или да им ги стиснете нивните прсти со вратата.	✔	✔	✔	✔
★	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Загревањето на течности во печката може да доведе до задоцнето вриење, затоа внимавајте кога ракувате со садот; За да се заштитите во ваква ситуација СЕКОГАШ оставете време од 20 секунди откако печката ќе се исклучи за да може температурата да се изедначи. Промешајте за време на загревањето, доколку е потребно, и СЕКОГАШ промешајте по загревањето. Во случај на изгореници, следете ги овие инструкции за ПРВА ПОМОШ: • Изгорената површина потопете ја во ладна вода најмалку 10 минути. • Покријте ја со чиста, сува крпа. • Не ставајте креми, масла или лосиони.	✔	✔	✔	✔

⚠ ВНИМАНИЕ

★	Користете садови исклучиво наменети за употреба во микробранови печки; НЕ употребувајте метални садови, тенџериња со златни и сребрени делови, ражен, вилушки и сл. Отстранете ги врвките од хартиените и пластични ќеси. Причина: Електрично празнење или искри може да предизвикаат оштетување на печката.	✔		✔	✔
⃠	Не сушете весници или облека во микробрановата печка.	✔		✔	✔

Користете пократки времиња за помали количини на храна за да спречите прегревање и горење на храната.	✔		✔	✔
Не го потопувајте кабелот или приклучокот за напојување во вода и држете го кабелот за напојување подалеку од топлина.	✔	✔		
Јајца со лушпа и тврдо варени јајца не треба да се загреваат во микробрановата печка, бидејќи може да експлодираат, дури и ако печката повеќе не е вклучена; Исто така, не загревајте херметички или вакуумирани шишиња, тегли, садови, ореви со лушпа, домати и сл.			✔	✔
Не покривајте ги отворите за вентилација со крпа или весници. Тие може да се запалат од топлиот воздух кој излегува од внатрешноста на печката. Исто така, печката може да се прегрее и автоматски да се исклучи, а ќе остане исклучена сè додека не се излади доволно.	✔		✔	
Секогаш употребувајте ракавици при вадење на сад од печката за да не добиете изгореници.			✔	
Промешајте ги течностите при загревањето или по завршување на загревањето и оставете го садот со течности најмалку 20 секунди по загревањето за да спречите преврување.			✔	
Немојте да приоѓате премногу блиску кога ја отворате вратата за да не добиете изгореници од жешкиот воздух или пареата која излегува.			✔	
Не употребувајте ја микробрановата печка кога е празна. Микробрановата печка автоматски ќе се исклучи за 30 минути заради безбедносни причини. Ви препорачуваме постојано да ставате чаша со вода во печката за апсорбирање на микробрановата енергија доколку микробрановата печка случајно се активира.	✔			✔
Инсталирајте ја печката во согласност со слободниот простор кој е наведен во ова упатство. (погледнете го делот за инсталирање на микробрановата печка.)	✔		✔	
Внимавајте при приклучувањето на останатите електрични уреди во штекер во близина на печката.	✔	✔	✔	

МЕРКИ ЗА ИЗБЕГНУВАЊЕ НА МОЖНО ИЗЛОЖУВАЊЕ НА ПРЕКУМЕРНА МИКРОБРАНОВА ЕНЕРГИЈА. (САМО ФУНКЦИЈА ЗА МИКРОБРАНОВИ)

Непридржувањето кон следните безбедносни мерки може да доведе до штетно изложување на микробранова енергија.

(a) Под никакви околности не употребувајте ја печката со отворена врата, не расипувајте ги безбедносните брави (шарките од вратата) и не ставајте ништо во отворите од безбедносните брави.

(b) НЕ поставувајте предмети помеѓу вратата на печката и предниот дел и не дозволувајте да има храна или талог на делот за затворање. Вратата и површината за затворање одржувајте ги чисти со бришење после секоја употреба, прво со влажна, а потоа со мека, сува крпа.

(c) НЕ употребувајте ја печката ако е оштетена сè додека не се поправи од страна на квалификуван сервисер обучен од производителот. Многу е важно вратата на печката да се затвора правилно и да нема оштетувања на:

(1) вратата (искривување)

(2) шарките од вратата (скршени или лабави)

(3) вратата и површината за затворање

(d) Печката не треба да се прилагодува или поправа од никој друг освен од страна на квалификуван сервисер обучен од производителот.

Samsung ќе наплати дополнителна сума за замена на галантерија или поправка на козметички дефект, доколку оштетувањето на уредот и/или оштетувањето или губењето на галантеријата било предизвикано од страна на корисникот. Во оваа клаузула спаѓа:

(a) Вдлабната, изгребана или скршена врата, рачка, надворешна плоча или контролна плоча.

(b) Скршен или отстранет сад, прстени за насочување, спојница или решетка за печење.

- Овој уред употребувајте го единствено за наменетата функција како што е опишано во ова упатство. Предупредувањата и важните безбедносни мерки во ова упатство не ги опфаќаат сите околности и ситуации кои може да настанат. Ваша одговорност е да постапувате разумно и да внимавате при инсталирањето, одржувањето и употребата на вашиот уред.

- Бидејќи следните напатствија за користење опфаќаат различни модели, карактеристиките на вашата микробранова печка можат малку да се разликуваат од оние опишани во ова упатство и можно е некои предупредувања да не бидат релевантни. Доколку имате прашања или одредени грижи, обратете се до најблискиот сервисен центар или побарајте помош и информации преку интернет од www.samsung.com.
- Оваа микробранова печка се употребува за загревање на храна. Таа е наменета само за домашна употреба. Не загревајте никаков вид на текстил или перничиња полни со зрнца, кои можат да се запалат и да предизвикаат пожар. Производителот не може да се смета како одговорен за оштетувања предизвикани од несоодветна или неправилна употреба на уредот.
- Неодржувањето на печката во чиста состојба може да ја оштети површината и да го расипе уредот или може да предизвика несакани опасни ситуации.

ПРАВИЛНО ДЕПОНИРАЊЕ НА ОВОЈ ПРОИЗВОД (ОТПАДНА ЕЛЕКТРИЧНА И ЕЛЕКТРОНСКА ОПРЕМА)

(Применливо во држави со посебни системи за справување со отпадот)

Оваа ознака на производот, приборот или литературата означува дека производот и неговиот електронски прибор (на пр. полначот, слушалките, USB кабелот) не треба да се отстрануваат заедно со останатиот отпад од домаќинството на крајот од нивниот работен век. За избегнување на можна штета врз околината или човечкото здравје предизвикана со неконтролирано фрлање отпад, Ве молиме да ги одвоите овие предмети од другите видови отпад и одговорно да ги рециклирате заради унапредување на еколошки оправдано повторно користење на материјалните ресурси.

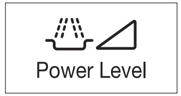
Физичките лица можат да се обратат или во продавницата каде што го купиле овој производ или во службите на локалната самоуправа, за детали каде и како да извршат рециклирање на производот на начин безбеден по околината.

Деловните корисници можат да се обратат до својот снабдувач и да ги проверат одредбите и условите во договорот за набавка. Овој производ и неговиот електронски прибор не треба да се мешаат со друг комерцијален отпад.

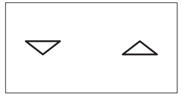
КРАТКО УПАТСТВО

Доколку сакате да приготвите храна.

1. Ставете ја храната во печката.
Изберете го нивото на јачина со притиснување на копчето еднаш или повеќе пати.



2. Истовремено притиснете ги копчињата (▽) и (△).



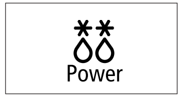
3. Притиснете го копчето.

Резултат: Готвењето започнува. Печката ќе произведе звучен сигнал четирипати кога готвењето ќе заврши.

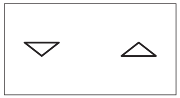


Ако сакате автоматски да одмрзнете храна.

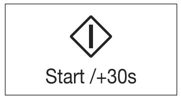
1. Ставете ја замрзнатата храна во печката.
Изберете го видот на храната што ја готвите со притиснување на копчето за **Забрзано одмрзнување** еднаш или повеќе пати.



2. Изберете ја тежината на храната со притиснување на копчињата (▽) и (△).

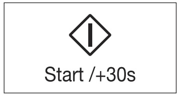


3. Притиснете го копчето.



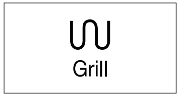
Ако сакате да додадете дополнителни 30 секунди.

Оставете ја храната во печката.
Притиснете на копчето **+30s** еднаш или повеќе пати за секои дополнителни 30 секунди кои сакате да ги додадете.

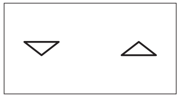


Ако сакате да испечете храна.

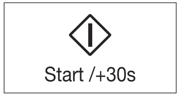
1. Притиснете го копчето ᗜ.



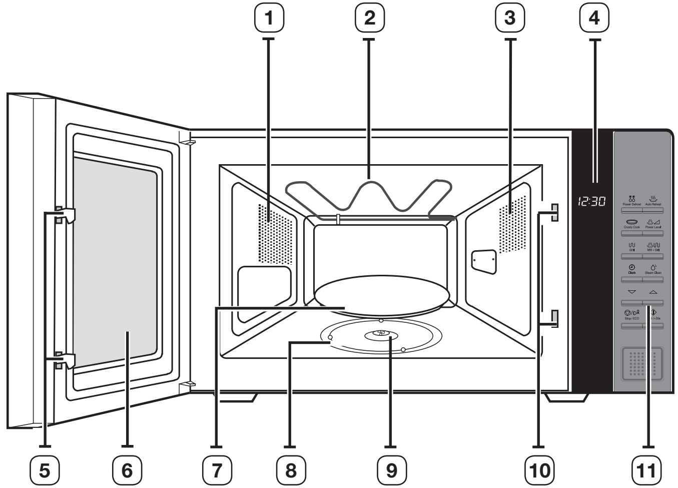
2. Поставете го времето на готвење со притиснување на копчињата (—) и (+).



3. Притиснете го копчето ◇.

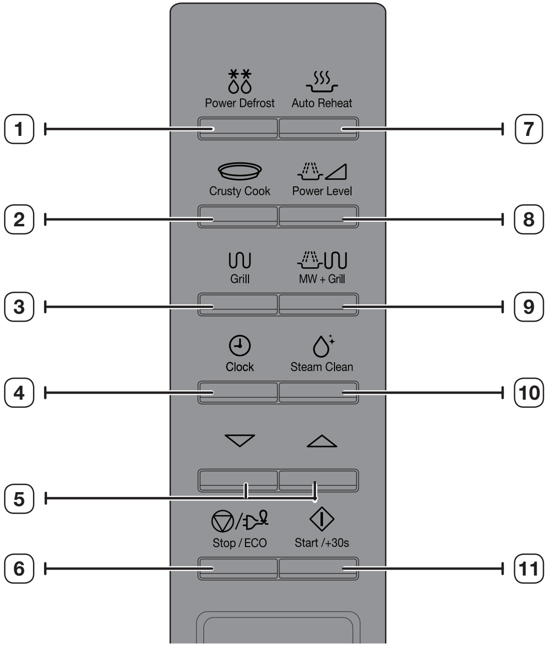


ПЕЧКА



1. ОТВОРИ ЗА ВЕНТИЛАЦИЈА
2. ГРЕЈАЧ
3. ОСВЕТЛУВАЊЕ
4. ЕКРАН
5. ШАРКИ НА ВРАТАТА
6. ВРАТА
7. ВРТЛИВА ПЛОЧА
8. КРУЖЕН ПРСТЕН
9. СПОЈНИЦА
10. СИГУРНОСНИ ВНАТРЕШНИ ОТВОРИ
11. КОНТРОЛНА ПЛОЧА

КОНТРОЛНА ПЛОЧА



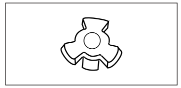
1. КОПЧЕ ЗА АВТОМАТСКО ЗАБРЗАНО ОДМРЗНУВАЊЕ
2. ИЗБОР НА ПОТПЕКУВАЊЕ
3. ИЗБОР НА РЕЖИМ ЗА ПЕЧЕЊЕ
4. ПОСТАВУВАЊЕ НА ЧАСОВНИКОТ
5. КОПЧЕ ЗА НАГОРЕ (△) / НАДОЛУ (▽) (време на готвење, тежина и големина на порција)
6. КОПЧЕ ЗА ЗАПИРАЊЕ/ ЗАШТЕДУВАЊЕ ЕНЕРГИЈА
7. ИЗБОР НА АВТОМАТСКО ПОДГРЕВАЊЕ
8. ИЗБОР НА РЕЖИМ НА МИКРОБРАНОВИ/НИВО НА ЈАЧИНА
9. ИЗБОР НА КОМБИНИРАН РЕЖИМ
10. КОПЧЕ ЗА ЧИСТЕЊЕ СО ПАРЕА
11. КОПЧЕ ЗА АКТИВИРАЊЕ/+30S

ДОДАТОЦИ

Во зависност од моделот кој сте го купиле, ви се испорачуваат неколку додатоци кои може да ги употребите на повеќе начини.

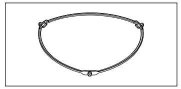
1. **Спојница**, поставена на оската на моторот на долниот дел од печката.

   Намена : Спојницата ја врти плочата.



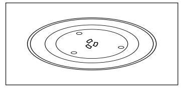
2. **Кружен прстен**, кој се поставува во средината на печката.

   Намена : Кружниот прстен ја поддржува плочата.



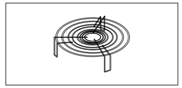
3. **Вртлива плоча**, која се поставува на прстенот при што центарот се поклопува со спојницата.

   Намена : Плочата претставува главна површина за готвење; таа може лесно да се извади при чистење.



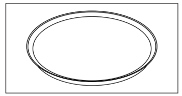
4. **Решетка за печење,** која се поставува на плочата.

   Намена : Металната решетка се употребува за печење и комбинирано готвење.



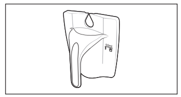
5. **Сад за печење,** погледнете на страница 20 до 23.

   Намена : Сад за печење кој се користи кај функцијата за автоматско или рачно потпекување.



6. **Сад за вода за чистење,** погледнете на страница 19.

   Намена : Садот за вода може да се користи за чистење.



☛ НЕ употребувајте ја микробрановата печка без кружен прстен и плоча.

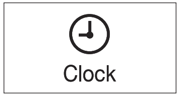
ПОСТАВУВАЊЕ НА ВРЕМЕТО

Вашата микробранова печка има вграден часовник. Кога напојувањето е вклучено, на екранот автоматски ќе се прикаже “:0”, “88:88” или “12:00”.
Ве молиме поставете го моменталното време. Времето може да биде прикажано во 24-часовен или 12-часовен формат. Часовникот мора да го поставите:

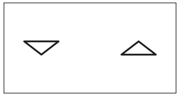
- Кога првпат ја инсталирате вашата микробранова печка
- По прекин на напојувањето

Не заборавајте да го наместите часовникот при премин од летно во зимско пресметување на времето и обратно.

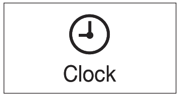
1. **За да се прикаже времето во...**
   24-часовен формат
   12-часовен формат
   Притиснете го копчето за 🕘 еднаш или двапати



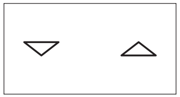
2. Притиснете ги копчињата (▽) и (△) за да го наместите часот.



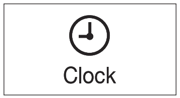
3. Притиснете го копчето 🕘.



4. Притиснете ги копчињата (▽) и (△) за да ги наместите минутите.



5. Притиснете го копчето 🕘.

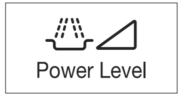


ГОТВЕЊЕ/ПОДГРЕВАЊЕ

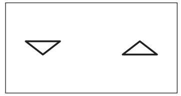
Следната процедура објаснува како да готвите или подгревате храна. СЕКОГАШ проверете ги поставените параметри пред да ја оставите печката без надзор.
Прво, поставете ја храната на средина од плочата. Потоа затворете ја вратата.

1. Притиснете го копчето ♨.

   Резултат: На екранот се прикажува 800 W (максимална јачина на готвење): Изберете го соодветното ниво на јачина со притиснување на копчето (♨) сѐ додека не се прикаже саканото ниво. Ве молиме погледнете во табелата за нивоа на јачина.

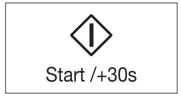


2. Поставете го времето на готвење со притиснување на копчињата (▽) и (△) според потребите.



3. Притиснете го копчето ◇.

   Резултат: Светлото се вклучува и плочата почнува да се врти.
   1) Готвењето започнува и кога ќе заврши се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
   2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
   3) Моменталното време повторно се прикажува.



Никогаш не вклучувајте ја печката кога е празна.

Доколку сакате да загреете чинија за краток период со максимална јачина од (800 W), едноставно притиснете го копчето **+30s** по еднаш за секои 30 секунди на загревање. Печката се вклучува веднаш.

МАКЕДОНСКИ

НИВОА НА ЈАЧИНА

Можете да изберете некое од нивоата на јачина кои се наведени подолу.

Ниво на јачина	Излез	
	MWO	ГРЕЈАЧ
ВИСОКО	800 W	
СРЕДНО ВИСОКО	600 W	
СРЕДНО	450 W	
СРЕДНО НИСКО	300 W	
ОДМРЗНУВАЊЕ (⁂)	180 W	
НИСКО/ОДРЖУВАЊЕ НА ТОПЛИНА	100 W	
ГРЕЈАЧ	-	1100 W
КОМБ. I	300 W	1100 W
КОМБ. II	450 W	1100 W
КОМБ. III	600 W	1100 W

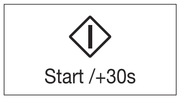
Ако изберете повисоко ниво, времето за готвење треба да се намали.

Ако изберете пониско ниво, времето за готвење треба да се зголеми.

ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ВРЕМЕТО НА ГОТВЕЊЕ

Можете да го зголемите времетраењето на готвењето со притиснување на копчето +30s (+30 секунди) по еднаш за секои 30 секунди што сакате да се додадат.

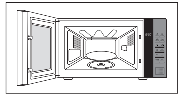
Притиснете го копчето **+30s** по еднаш за секои 30 секунди што сакате да се додадат.



ПРЕКИНУВАЊЕ НА ГОТВЕЊЕТО

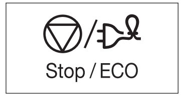
Можете да го прекинете готвењето во секое време за да ја проверите храната.

1. За привремено прекинување;
Отворете ја вратата.



Резултат: Готвењето се прекинува. За да го продолжите готвењето, затворете ја вратата и повторно притиснете на ◇.

2. За целосно прекинување;
Притиснете го копчето **Запирање** ▽.

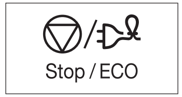


Резултат: Готвењето се прекинува. Доколку сакате да ги откажете параметрите за готвење, притиснете го копчето **Запирање** (▽) уште еднаш.

Исто така можете да ги поништите параметрите пред започнувањето со притиснување на копчето **Запирање** (▽).

ПОСТАВУВАЊЕ НА РЕЖИМОТ ЗА ЗАШТЕДУВАЊЕ НА ЕНЕРГИЈА

Печката има режим за заштедување на енергија. Оваа функција заштедува електрична енергија кога печката не е во употреба.



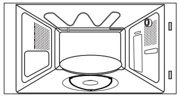
- притиснете го копчето за **Заштедување на енергија** ().
- За прекинување на режимот за заштедување на енергија, отворете ја вратата и на екранот ќе се прикаже тековното време. Печката е подготвена за употреба.

УПОТРЕБА НА ЧИСТЕЊЕТО СО ПАРЕА

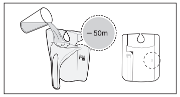
Пареата која ја создава системот за чистење со пареа ќе овозможи навлажнување и накиснување на внатрешната површина. По користењето на функцијата за чистење со пареа, лесно ќе можете да ја исчистите внатрешноста на печката.

- Користете ја оваа функција единствено кога печката е целосно изладена. (собна температура)
- Не користете дестилирана вода, туку само обична вода.

1. Отворете ја вратата.

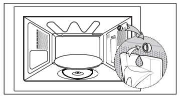


2. Садот за вода исполнете го со вода следејќи ја линијата за мерка (ниво на вода). (Линијата означува околу 50 ml.)



Количество на вода поголемо од 50 ml може да предизвика истекување преку отворот на задната страна. Внимавајте да биде помалку од 50 ml.

3. Садот за вода поставете го на горниот држач за сад на десниот ѕид од кабината на печката.

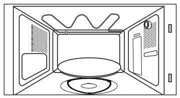


4. Затворете ја вратата.

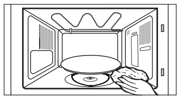
5. Притиснете го копчето **Чистење со пареа** ( ). Додека трае чистењето со пареа внатрешноста може да биде **ЗАМАГЛЕНА**. но ова не е дефект **ТУКУ ПАРЕАТА ЈА БЛОКИРА** светлината **ВО ВНАТРЕШНОСТА.**



6. Отворете ја вратата.



7. Исчистете ја внатрешноста на печката со сува крпа за чинии. Извадете ја плочата и исчистете под решетката со хартија за кујна.



- Садот за вода може единствено да се користи при режимот **Чистење со пареа**.
- Кога не готвите течности, отстранете го садот за вода бидејќи тој ќе се оштети и ќе предизвика палење на микробрановата печка.

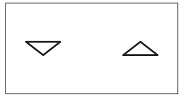
УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА АВТОМАТСКО ПОДГРЕВАЊЕ

Функцијата за автоматско подгревање има четири однапред програмирани времиња на подгревање.
Вие не мора да го поставувате времето на подгревање ниту пак нивото на јачина.
Можете да го прилагодите бројот на порциите со притиснување на копчињата ( ) и ( ).
Прво, поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.

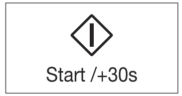
1. Изберете го типот на храната која ја подготвувате со притиснување на копчето за **Автоматско подгревање** ( ) еднаш или повеќе пати.



2. Изберете ја големината на порциите со притиснување на копчињата ( ) и ( ). (Користете ја табелата на наредната страница).



3. Притиснете го копчето .



Резултат: Готвењето започнува. По завршувањето.

1) Се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

Користете само предмети кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

ПОСТАВУВАЊЕ НА АВТОМАТСКО ПОДГРЕВАЊЕ

Во следната табела се претставени разните програми за автоматско подгревање, количините, времињата на стоење и соодветните препораки.

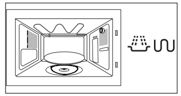
Код/Храна	Порција	Време на стоење	Препораки
1. Ладен подготвен оброк	300-350 g 400-450 g	3 мин.	Ставете во керамичка чинија и покријте со фолија за микробранови печки. Овој програм е погоден за оброци кои содржат 3 состојки (на пр. месо со сос, зеленчук и додатоци како компири, ориз или тестенини).
2. Ладна супа/ Сос	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 мин.	Истурете ја супата/сосот во длабока керамичка чинија или длабок керамички сад. Покријте при подгревањето и времето на стоење. Промешајте пред и по времето на стоење.
3. Замрзнат гратин со тестенини	200 g 400 g	3 мин.	Ставете го замрзнатиот гратин со тестенини на соодветна огноотпорна чинија од стакло. Ставете ја чинијата на решетката. Овој програм е погоден за замрзнат гратин со тестенини како лазањи, канелони или макарони.
4. Пијалаци Кафе, млеко, чај, вода (на собна температура)	150 ml (1 чаша) 250 ml (1 шолја)	1-2 мин.	Истурете во керамичка чаша (150 ml) или шолја (250 ml) и поставете во центарот на плочата. Не покривајте. Промешајте внимателно пред и по времето на стоење. Внимавајте при вадењето на чашите (погледнете ги безбедносните инструкции за течности).

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА АВТОМАТСКО ПОТПЕКУВАЊЕ

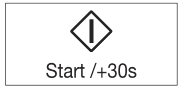
Со функцијата за автоматско потпекување, времето на готвење се поставува автоматски. Можете да го прилагодите бројот на порциите со притиснување на копчињата (▽) и (△).

Прво, поставете го садот за печење на средина од плочата и затворете ја вратата.

1. Поставете го садот за печење директно на вртливата плоча и загрејте го со најсилната комбинација микробранови-грејач. Со притиснување на копчето за **Комбинирање** ( ) и поставете го времето на загревање (3 до 5 минути) со притиснување на копчињата (▽) и (△).

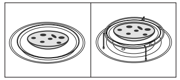


2. Притиснете го копчето ◇.



При вадењето на садот за печење секогаш користете ракавици за печка, бидејќи тој станува многу жежок.

3. Отворете ја вратата од печката. Поставете ја храната во садот за печење. Затворете ја вратата.

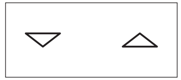


Поставете го садот за печење на металната решетка (или на вртливата плоча) во печката.

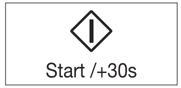
4. Изберете го видот на храната што ја готвите со притиснување на копчето за **Потпекување** (⊓) еднаш или повеќе пати.



5. Изберете ја големината на порциите со притиснување на копчињата (▽) и (△). (Користете ја табелата на наредната страница)



6. Притиснете го копчето ◇.



Резултат: Печењето започнува. По завршувањето.
1) Се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

Како да го исчистите садот за печење

Чистете го садот за печење со топла вода и детергент и исплакнете го со чиста вода.

Не користете четка или груб сунѓер бидејќи ќе се оштети горниот слој. Садот за печење не треба да се мие во машина за миење садови.

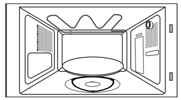
ПОСТАВУВАЊЕ НА АВТОМАТСКО ПОТПЕКУВАЊЕ

Во следната табела се претставени разните автоматски програми на функцијата за потпекување, количините, времињата на стоење и соодветните препораки. Кај овие програми се користи комбинација микробранови и грејач. Пред користење на функцијата за потпекување, препорачуваме загревање на садот за печење на плочата од 3 до 5 минути, со користење на комбинација од 600 W и грејач. Употребете ракавици при вадењето!

Код/Храна	Големина на порции	Време на загревање (мин.)	Време на стоење (мин.)	Препораки
1. Замрзната пица (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5 мин	-	Загрејте го садот за печење со 600 W + Грејач. Ставете ја пицата во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетка.
2. Замрзнат багет	150 g (1 парче) 250 g (2 парчиња)	4 мин.	2-3 мин	Загрејте го садот за печење со 450 W + Грејач. Еден багет ставете малку настрана од средината, 2 багети еден до друг на чинијата. Овој програм е погоден за багети со прелив, (на пр. зеленчук, шунка и сирење) како и за мали пици.
3. Замрзната пита (Quiche) (-18 °C)	150 g (1 парче) 300 g (1-2 парчиња)	3 мин.	1-2 мин	Загрејте го садот за печење со 600 W + Грејач. Ставете ја замрзнатата пита во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетка.
4. Замрзнати пилешки парчиња	125 g 250 g	4 мин.	-	Загрејте го садот за печење со 600 W + Грејач. Намачкајте го садот со една лажица масло. Распоредете ги рамномерно парчињата пилешко низ садот за печење. Завртете ја храната кога печката ќе емитува "бип" звук. Притиснете го копчето за активирање за да продолжите со готвењето.

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА РАЧНО ПОТПЕКУВАЊЕ

Со помош на садот за печење вашата храна ќе добие кафеава боја и ќе стане крцкава не само на горната страна каде што се наоѓа грејачот, туку и на долната страна благодарение на високата температура на садот. Во табелата ќе најдете неколку јадења што можат да се подготват со садот за печење (погледнете на наредната страница). Садот за печење може да се користи и за подготвување на сланина, јајца, колбаси итн.



1. Поставете го садот за печење директно на вртливата плоча и загрејте го со најсилната комбинација микробранови-грејач [600 W + Грејач] следејќи ги времињата и инструкциите од табелата.

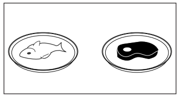
При вадењето на садот за печење секогаш користете ракавици за печка, бидејќи тој станува многу жежок.

2. Доколку готвите храна, како јајца и сланина, премачкајте го садот со масло за подобро приготвување на храната.

Запомнете дека садот има тефлонски слој кој не е отпорен на гребнатини. Не користете остри предмети како на пр. нож за сечење на храната.

Користете пластична опрема за да се избегнат гребнатините на површината на садот или извадете ја храната од садот пред да ја сечете.

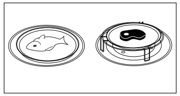
3. Поставете ја храната во садот за печење.



☛ На садот не поставувајте предмети кои не се отпорни на топлина; на пр. пластични капаци.

☛ Никогаш не поставувајте го садот за печење во печката кога е извадена вртливата плоча.

4. Поставете го садот за печење на металната решетка (или на вртливата плоча) во печката.



5. Изберете го соодветното време и јачина за готвење. (Користете ја табелата на наредната страница)

☛ **Како да го чистите садот за печење**

Чистете го садот за печење со топла вода и детергент и исплакнете го со чиста вода. Не користете четка или груб сунѓер бидејќи ќе се оштети горниот слој. Садот за печење не треба да се мие во машина за миење садови.

ПОСТАВУВАЊЕ НА РАЧНО ПОТПЕКУВАЊЕ

Ви препорачуваме однапред да го загреете садот за печење директно на вртливата плоча. Загрејте го садот за печење со функцијата 600 W + Грејач ( ) од 3-5 минути. Следете ги времињата и инструкциите од табелата.

Храна	Големина на порции	Време на загре-вање	Напоју-вање	Време на готвење (мин.)	Препораки
Сланина	4 парчиња (80 g)	3 мин.	600 W + Грејач	3½-4	Загрејте го садот за печење. Ставете ги парчињата едно до друго во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетка.
Печени домати	200 g (2 парчиња)	3 мин.	450 W + Грејач	4-5	Загрејте го садот за печење. Исечете ги доматите на половина. Преку нив ставете сирење. Наредете ги кружно во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетка.
Печени компири	250 g 500 g	3 мин.	600 W + Грејач	5-6 8-9	Загрејте го садот за печење. Исечете ги компирите на половина. Ставете ги во садот за печење со пресечената страна надолу. Наредете ги кружно. Ставете го садот на решетката.
Замрзнат сендвич	2 парчиња (125 g)	3 мин.	600 W + Грејач	7-7½	Загрејте го садот за печење. Ставете ги замрзнатите сендвичи еден до друг во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетката. Превртете по 4-5 мин.
Замрзнат багет	200-250 g (2 парчиња)	3 мин.	450 W + Грејач	8-9	Загрејте го садот за печење. Ставете ги багетите со додатоци (на пр. домати-сирење) еден до друг во садот. Ставете го садот за печење на решетка.

Храна	Големина на порции	Време на загре-вање	Напоју-вање	Време на готвење (мин.)	Препораки
Замрзната пица	300-400 g	5 мин.	450 W + Грејач	9-11	Загрејте го садот за печење. Ставете ја замрзнатата пицата во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетка.
Замрзнати мини-пици	9x30 g (270 g)	3 мин.	300 W + Грејач	9-10	Загрејте го садот за печење. Распоредете ги малите пици подеднакво во садот за печење. Ставете го садот на решетката.
Ладна пица	300-350 g	5 мин.	450 W + Грејач	6½-7½	Загрејте го садот за печење. Ставете ја ладната пица во садот за печење. Ставете го садот за печење на решетка.
Замрзнати парчиња риба	150 g (5 парчиња) 300 g (10 парчиња)	4 мин.	600 W + Грејач	7-8 9-10	Загрејте го садот за печење. Намачкајте го садот со 1 лажица масло. Ставете ги парчињата риба во садот наредени во круг. Превртете по 4 мин. (5 парчиња) или по 6 мин. (10 парчиња).
Замрзнати пилешки парчиња	125 g 250 g	4 мин.	600 W + Грејач	5-6 7-8	Загрејте го садот за печење. Премачкајте го садот со 1лаж. масло. Ставете ги пилешките парчиња во садот. Ставете го садот за печење на решетка. Превртете по 3 мин. (125 g) или 5 мин. (250 g).

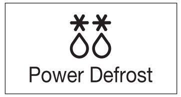
УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА АВТОМАТСКО ЗАБРЗАНО ОДМРЗНУВАЊЕ

Функцијата за автоматско брзо одмрзнување ви овозможува одмрзнување на месо, живина, риба и леб / пита. Времето на одмрзнување и нивото на јачина се поставуваат автоматски. Вие едноставно го бирате програмот и тежината.

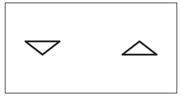
Користете само садови кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

Прво, поставете ја замрзнатата храна на средина од плочата и затворете ја вратата.

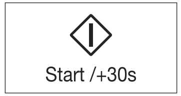
1. Изберете го видот на храната што ја готвите со притиснување на копчето за **Забрзано одмрзнување** (⁂) еднаш или повеќе пати. (Користете ја табелата на наредната страница).



2. Изберете ја тежината на храната со притиснување на копчињата (▽) и (△). Можно е да поставите максимум 1500 g.



3. Притиснете го копчето ◇.



Резултат:

- Одмрзнувањето започнува.
- Печката ќе емитува "бип" звук на половина од времето за одмрзнување за да ве потсети да ја завртите храната.
- Притиснете го повторно копчето ◇ за да се заврши одмрзнувањето.

Исто така можно е и рачно одмрзнување на храната. За таа цел, изберете ја функцијата за готвење/подгревање со ниво на јачина од 180 W. Погледнете во поглавјето “Готвење/подгревање” на страница 17 за дополнителни детали.

ПОСТАВУВАЊЕ НА АВТОМАТСКО ЗАБРЗАНО ОДМРЗНУВАЊЕ

Во следната табела се претставени разните програми за автоматско забрзано одмрзнување, количините, времињата на стоење и соодветните препораки. Пред одмрзнувањето отстранете ги сите материјали за пакување. Ставете го месото, живината, рибата и лебот/питата на рамна керамичка чинија.

Код/Храна	Порција	Време на стоење	Препораки
1. Месо	200-1500 g	20-60 мин.	Покријте со алуминиумска фолија. Завртете го месото кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за телешко, јагнешко, свинско месо, стекови, кременадли и мелено месо.
2. Живина	200-1500 g	20-60 мин.	Покријте ги краевите на батаците и крилата со алуминиумска фолија. Завртете ја живината кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за цела кокошка и парчиња од кокошка.
3. Риба	200-1500 g	20-50 мин.	Заштитете ја опашката на целата риба со алуминиумска фолија. Завртете ја рибата кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за цели риби или филети.
4. Леб/Пита	125-625 g	5-20 мин.	Лебот ставете го на парче хартија за кујна и завртете го откако печката ќе емитува "бип" звук. Питата поставете ја на керамичка чинија и доколку е можно превртете ја откако печката ќе емитува "бип" звук. (Печката ќе престане да работи откако ќе се отвори вратата. Овој програм е погоден за сите видови леб, исечен на парчиња или цел, како и за багет. Поставете ги парчињата леб во круг. Овој програм е погоден за сите пити со квасец, суво печиво, торта и лиснато тесто. Не е погоден за крцкави колачи, торти со овошје и крем, како и за торти со чоколаден прелив.

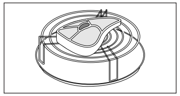
Изберете ја функцијата за рачно одмрзнување на храна со ниво на јачина од 180 W доколку сакате рачно да одмрзнувате храна. За дополнителни детали околу рачното одмрзнување и времето на одмрзнување погледнете на страница 31~32.

ИЗБОР НА ДОДАТОЦИ

Употребувајте додатоци погодни за микробрановата печка; не употребувајте пластични садови, чинии, хартиени чаши, крпи, и сл.

Ако сакате да употребувате комбинирано готвење (грејач и микробранови), користете само садови наменети за микробранови печки.

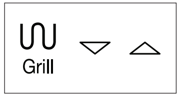
За понатамошни информации околу соодветните садови и прибор, погледнете го водичот за опрема за готвење на страница 26~27.



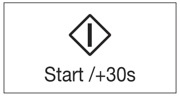
ПЕЧЕЊЕ СКАРА

Грејачот овозможува брзо загревање и печење на храната, без користење на микробранови. За оваа цел, заедно со печката се испорачува решетка за печење.

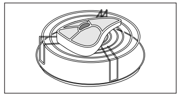
1. Загрејте го грејачот на саканата температура, со притиснување на копчето **Грејач** (ᑌᑌ) и поставете го времето на загревање со притиснување на копчињата (▽) и (△).



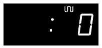
2. Притиснете го копчето ◇.

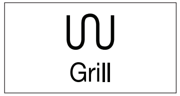


3. Отворете ја вратата и поставете ја храната на решетката. Затворете ја вратата.

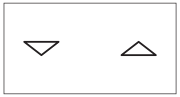


4. Притиснете го копчето ᑌᑌ.
   Резултат: Се прикажува следното:

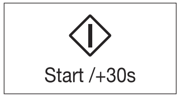




5. Поставете го времето на печење со притиснување на копчињата (▽) и (△). Максималното време на печење е 60 минути.



6. Притиснете го копчето ⊕.



Резултат: Печењето со грејач започнува. По завршувањето.

1) Се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

Не грижете се ако грејачот се исклучува или вклучува додека работи. Системот има вградена заштита од прегревање.

Секогаш употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката бидејќи тие може да бидат многу жешки. Проверете дали грејниот елемент е во хоризонтална положба.

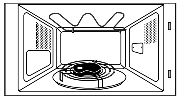
КОМБИНИРАЊЕ НА МИКРОБРАНОВИ И ГРЕЈАЧ

Можете да комбинирате готвење со микробранови и грејач, за истовремено готвење и печење.

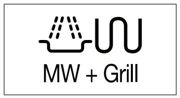
СЕКОГАШ употребувајте само садови наменети за микробранови печки. Чиниите од стакло и керамика се идеални бидејќи дозволуваат микробрановите лесно да продрат до храната.

СЕКОГАШ употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката, бидејќи можат да бидат многу жешки.

1. Отворете ја вратата од печката. Ставете ја храната на решетката, а решетката на плочата. Затворете ја вратата.



2. Притиснете го копчето за **Комбинирање** (микробранови + грејач).



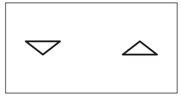
Резултат: Се прикажува следното:

(режим на микробранови и грејач)
600 W (излезна моќност)

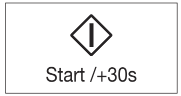
Изберете го соодветното ниво на јачина со притиснување на копчето за **Комбинирање** сè додека не се прикаже соодветното ниво.

Нема можност за поставување на температурата на грејачот.

3. Поставете го времето на готвење со притиснување на копчињата (▽) и (△) според потребите. Максималното време на готвење е 60 минути.



4. Притиснете го копчето ⊕.



Резултат: Комбинираното готвење започнува. По завршувањето.

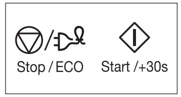
1) Се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

Максималната моќност при комбинирано готвење со микробранови и грејач изнесува 600 W.

ИСКЛУЧУВАЊЕ НА ЗВУЧНИОТ СИГНАЛ

Звучниот сигнал можете да го исклучите во секое време.

1. Истовремено притиснете ги копчињата ⊘ и ⊕.



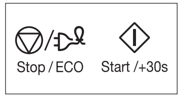
Резултат:

- Се прикажува следното.

OFF

- Печката не емитува звучен сигнал при секое притиснување на копче.

2. За вклучување на звучниот сигнал, повторно притиснете ги истовремено копчињата ⊘ и ⊕.



Резултат:

- Се прикажува следното.

On

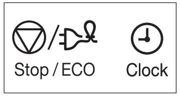
- Печката повторно ќе емитува звучни сигнали.

МАКЕДОНСКИ

БЕЗБЕДНОСНО ЗАКЛУЧУВАЊЕ НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Вашата микробранова печка нуди специјален програм за Безбедност за деца, кој овозможува печката да биде “заклучена” за да се избегне случајно користење од страна на деца или други лица кои не се обучени за тоа.
Печката може да се заклучи во кој било момент.

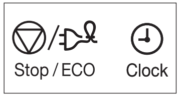
1. Истовремено притиснете ги копчињата ⊽ и ⊙.



Резултат:
- Печката е заклучена (не може да се избере ниту една функција).
- На екранот се прикажува “L”.



2. За отклучување на печката, повторно притиснете ги истовремено копчињата ⊽ и ⊙.



Резултат: По ова печката може нормално да се користи.

ВОДИЧ ЗА ОПРЕМА ЗА ГОТВЕЊЕ

За да готвите во микробранова печка, микробрановите треба да може да навлезат во храната, без да се рефлектираат или апсорбираат од садот кој се користи. Бидете внимателни при изборот на садови за готвење. Ако садовите се наменети за употреба во микробранова печка, не треба да се грижите. Во следната табела се прикажани разни видови на садови со забелешка дали се погодни или не за употреба во микробранова печка.

Садови	Погодни за микробранова печка	Коментари
Алуминиумска фолија	✓ ✗	Се користи во мали количини за заштита на храната од прегревање. Може да дојде до искрење доколку фолијата е премногу блиску до ѕидовите од печката или пак ја има премногу.
Сад за печење	✓	Не загревајте повеќе од 8 минути.
Порцелански и земјени садови	✓	Порцеланот, грнчаријата, глазираните земјени садови и финиот порцелан се погодни, освен ако не се декорирани со метал.
Картонски садови со полиестер за една употреба	✓	Одредена замрзната храна се пакува во вакви садови.
Амбалажа за брза храна		
• Амбалажа за чаши од стиропор	✓	Може да се користат за загревање храна. Подгревањето може да доведе до топење на стиропорот.
• Хартиени кеси или листови	✗	Може да предизвика пожар.
• Рециклирана хартија или метални додатоци	✗	Може да предизвика искрење.
Садови од стакло		
• Од печка-на-маса	✓	Може да се користат ако не се декорирани со метал.
• Садови од фино стакло	✓	Може да се користат за подгревање храна или течност. Деликатното стакло може да се скрши или пукне при нагло загревање.

Садови	Погодни за микробранова печка	Коментари
• Стаклени тегли	✓	Капакот треба да се извади. Погодни се само за подгревање.
Метал		
• Садови	✗	Може да предизвика искрење или пожар.
• Кеси за замрзнување со врвка	✗	
Хартија		
• Чинии, чаши, салфетки и хартија за кујна	✓	За краткотрајно готвење и подгревање. Исто така и за апсорбирање на влага.
• Рециклирана хартија	✗	Може да предизвика искрење.
Пластика		
• Кутии	✓	Особено ако е отпорна на топлина. Некои пластики можат да се искриват или да ја загубат бојата при висока температура. Не употребувајте пластика од меламин.
• Фолија	✓	Се користи за задржување на влагата. Не треба да ја допира храната. Внимавајте при отстранување на фолијата, може да излезе врела пареа.
• Кеси за замрзнување	✓✗	Единствено ако се отпорни на вриење и загревање. Не смее да е херметички затворено. Боцнете со вилушка доколку е потребно.
Восочна хартија или хартија отпорна на маснотии	✓	Се употребува за да ја задржи влажноста и го спречува расипувањето.

✓ **Се препорачува** ✓✗ **Користете внимателно** ✗ **Не е безбедно**

ВОДИЧ ЗА ГОТВЕЊЕ

МИКРОБРАНОВИ

Микробрановата енергија навлегува во храната, привлечена и апсорбирана од водата, маснотијата и шеќерот во неа.
Микробрановите придонесуваат молекулите во храната да се движат брзо. Брзото движење на молекулите создава триење при што ослободената енергија се искористува за готвење на храната.

ГОТВЕЊЕ

Садови за готвење со микробранови:
Садот мора да дозволи микробрановата енергија да поминува низ него заради максимална ефикасност. Микробрановите се рефлектираат од метал, како на пр. челик, алуминиум, бакар, но можат да поминат низ керамика, стакло, порцелан и пластика, како и низ хартија и дрво. Затоа храната не треба да се готви во метални садови.

Храна погодна за готвење со микробранови:
Повеќе видови храна се погодни за готвење со микробранови, вклучувајќи свеж и замрзнат зеленчук, овошје, тестенини, ориз, житарици, грав, риба и месо. Сосови, кремови, супи, пудинзи, слатка и чатни може да се готват во микробрановата печка. Генерално кажано, готвењето со микробранови е идеално за онаа храна која може да се приготви вообичаено на шпорет. Топење путер или чоколадо, на пример (погледнете го делот со совети, техники и препораки).

Покривање при готвење
Многу е важно да се покрие храната при готвењето бидејќи пареата која се создава го забрзува процесот на готвење.
Храната може да се покрие на различни начини: пр. со керамички капак, пластичен капак или со соодветна фолија.

Времиња на стоење
Откако ќе заврши готвењето, потребно е одредено време за температурата да се изедначи.

МАКЕДОНСКИ

Водич за готвење на замрзнат зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Гответе покриено со минимално време - погледнете табела. Продолжете со готвењето по потреба.
Промешајте двапати за време на готвењето и еднаш потоа. Додадете сол, зачин или путер по готвењето. Покријте при времето на стоење.

Храна	Порција	Напојување	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Спанаќ	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода.
Брокула	300 g	600 W	9-10	2-3	Додадете 30 ml (2 лаж.) ладна вода.
Грашок	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода.
Грав	300 g	600 W	8-9	2-3	Додадете 30 ml (2 лаж.) ладна вода.
Мешан зеленчук (морков/грашок/пченка)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода.
Мешан зеленчук (кинески стил)	300 g	600 W	8-9	2-3	Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода

Водич за готвење на ориз и тестенини

Ориз : Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак - при готвење оризот двојно го зголемува волуменот. Гответе покриено. По готвењето, промешајте пред да отстои и додадете сол, зачин или путер.
Забелешка: оризот може да не ја апсорбира целата вода по истекот на времето за готвење.

Тестенини : Употребете голем стаклен огноотпорен сад. Додадете врела вода, малку сол и добро промешајте. Гответе непокриено. Промешувајте повремено за време и после готвењето. Покријте додека стои и потоа исцедете.

Храна	Порција	Напојување	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Бел ориз (полуварен)	250 g	800 W	16-17	5	Додадете 500 ml ладна вода.
Интегрален ориз (полуварен)	250 g	800 W	21-22	5	Додадете 500 ml ладна вода.
Мешан ориз (ориз + див ориз)	250 g	800 W	17-18	5	Додадете 500 ml ладна вода.
Мешани житарици (ориз + жито)	250 g	800 W	18-19	5	Додадете 400 ml ладна вода.
Тестенини	250 g	800 W	11-12	5	Додадете 1000 ml топла вода.

Водич за готвење на свеж зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 30-45 ml ладна вода (2-3 лажици) за секои 250 g освен ако не се препорачува друга количина на вода - погледнете табела. Гответе покриено со минимално време - погледнете табела. Продолжете со готвењето по потреба. Промешајте еднаш за време и еднаш по готвењето. Додадете сол, зачин или путер по готвењето. Покријте додека стои 3 минути.

Совет: Исечете го свежиот зеленчук на еднакви парчиња. Помалите парчиња се готват побргу.

Свежиот зеленчук се готви при полна микробранова моќност (800 W).

Храна	Порција	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Брокула	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Подгответе еднакви парчиња. Наредете ги во средината.
Бриселско зелје (прокељ)	250 g	5½-6½	3	Додадете 60-75 ml (5-6 лаж.) вода.
Моркови	250 g	4½-5	3	Исечете ги морковите на еднакви парчиња.
Карфиол	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Подгответе еднакви парчиња. Пресечете ги големите парчиња на половина. Наредете ги во средината.
Тиквички	250 g	3½-4	3	Исечете ги тиквичките на резанки. Додадете 30 ml (2 лаж.) вода или малку путер. Гответе додека не омекнат.
Модар патлиџан	250 g	3½-4	3	Исечете ги модрите патлиџани на мали резанки и попрскајте ги со 1 лажица лимонов сок.
Праз	250 g	4½-5	3	Исечете го празот на подебели парчиња.
Печурки	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Подгответе цели (мали) или сецкани печурки. Не додавајте вода. Попрскајте со лимонов сок. Зачинете со сол и црн пипер. Исцедете ги пред сервирање.
Кромид	250 g	5½-6	3	Исечете го кромидот на парчиња или половинки. Додадете само 15 ml (1 лаж.) вода.
Пиперка	250 g	4½-5	3	Исечете ја пиперката на мали парчиња.
Компири	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Измерете ги излупените компири и исечете ги на еднакви половинки или четвртинки.
Репа Зелка	250 g	5-5½	3	Исечете на мали коцки.

ПОДГРЕВАЊЕ

Микробрановата печка ќе ја загрее храната за многу пократко време од стандардниот шпорет.
Користете ниво на јачина и време за подгревање согласно упатствата од табелата. Времињата во табелата се однесуваат на течности на собна температура од +18 до +20 °C или изладена храна на температура од +5 до +7 °C.

Распоредување и покривање

Избегнувајте да подгревате големи парчиња месо-тие може премногу да се испечат на надворешниот слој без да се загрее внатрешниот дел. Подгревањето на мали парчиња може да биде поуспешно.

Нивоа на јачина и промешување

Некоја храна може да се подгрева со јачина од 800 W додека друга со јачина од 600 W, 450 W или дури 300 W.
Ако ви треба помош, проверете во табелите. Генерално, подобро е да се подгрева храната со помала јачина, доколку таа е деликатна, во поголема количина или се загрева многу брзо (на пр. овошни колачи).
Добро промешувајте или вртете ја храната за време на подгревањето за најдобри резултати. Кога е можно, промешајте повторно пред сервирање.
Внимавајте кога загревате течности и храна за бебиња. Заради заштита од превривање и можни изгореници, промешајте пред, за време и по загревањето. Чувајте ги во печката за да отстојат.
Ви препорачуваме да ставите пластична или стаклена лажица во течностите. Избегнувајте прегревање (а со тоа и намалување на квалитетот) на храната.
Подобро е да предвидите пократко време на готвење и доколку е потребно да додадете дополнително време.

МАКЕДОНСКИ

Време на греење и стоење

Кога првпат подгревате храна забележете го потребното време-може да ви користи во иднина.
Секогаш проверете дали храната што ја подгревате е рамномерно стоплена.
Дозволете храната да постои одредено време по подгревањето - за да се изедначи температурата.
Се препорачува време на стоење од 2-4 минути, освен ако не е поинаку прикажано во табелата.
Внимавајте кога загревате течности и храна за бебе. Погледнете го делот за безбедносни мерки.

ПОДГРЕВАЊЕ ТЕЧНОСТИ

Секогаш оставете време од 20 секунди откако печката ќе се исклучи за да може температурата да се изедначи. Промешајте за време на загревањето, доколку е потребно, и СЕКОГАШ промешајте по загревањето. Заради заштита од превривање и можни изгореници, ставете пластична лажица или стаклена прачка во пијалаците и промешајте пред, за време и по загревањето.

ПОДГРЕВАЊЕ ХРАНА ЗА БЕБИЊА

ХРАНА ЗА БЕБИЊА: Истурете ја во длабок керамички сад. Покријте со пластичен капак. Промешајте добро по загревањето!
Нека отстои 2-3 минути пред сервирањето. Промешајте повторно и проверете ја температурата.
Препорачлива температура за сервирање: помеѓу 30-40 °C.
МЛЕКО ЗА БЕБИЊА: Истурете го млекото во стерилно стаклено шише. Не покривајте. Никогаш не загревајте го шишето заедно со цуцлата, доколку се прегрее може да експлодира. Добро протресете пред да отстои и повторно пред да сервирате! Секогаш внимателно проверете ја температурата на млекото или храната пред да ја дадете на бебето.
Препорачлива температура за сервирање: околу 37 °C.
ЗАБЕЛЕШКА: Храната за бебиња мора внимателно да се провери пред употребата за да не се изгори бебето.
Употребете јачина и време од следната табела како упатство за подгревање.

Подгревање храна и млеко за бебиња

Употребете јачина и време од табелата како упатство за подгревање.

Храна	Порција	Напојување	Време	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Храна за бебе (заленчук + месо)	190 g	600 W	30 сек.	2-3	Истурете ја во длабок керамички сад. Гответе покриено. Промешајте по времето за готвење. Оставете 2-3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата.
Каша за бебе (житарици + млеко + овошје)	190 g	600 W	20 сек.	2-3	Истурете ја во длабок керамички сад. Гответе покриено. Промешајте по времето за готвење. Оставете 2-3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата.
Млеко за бебе	100 ml 200 ml	300 W 300 W	30-40 сек. 50 сек. до 1 мин.	2-3 2-3	Промешајте или протресете и истурете во стерилно стаклено шише. Ставете го на средината на плочата. Гответе непокриено. Протресете и оставете да отстои околу 3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата внимателно.

Подгревање течности и храна

Употребете јачина и време од табелата како упатство за подгревање.

Храна	Порција	Напојување	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Пијалаци (кафе, чај и вода)	150 ml (1 чаша) 250 ml (1 шолја)	800 W 800 W	1-1½ 1½-2	1-2 1-2	Истурете во чаша и подгрејте непокриено. Ставете ја чашата/ шолјата на средина од вртливата плоча. Оставете ги во микробрановата печка за време на ладењето и промешајте добро.

Храна	Порција	Напојување	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Супа (ладна)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Истурете ја во длабок керамички сад. Покријте со пластичен капак. Промешајте добро по загревањето. Промешајте повторно пред сервирањето.
Варена храна (ладна)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Ставете го варивото во длабока керамичка чинија. Покријте со пластичен капак. Промешувајте повремено за време на готвењето и повторно пред да отстои и да сервирате
Тестенини со сос (ладни)	350 g	600 W	4½-5½	3	Ставете тестенини (на пр. шпагети или фиде) на плитка керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Промешајте пред сервирање.
Полнети тестенини со сос (ладни)	350 g	600 W	5-6	3	Ставете полнети тестенини (како равиоли, тортелини) во длабока керамичка чинија. Покријте со пластичен капак. Промешувајте повремено за време на готвењето и повторно пред да отстои и да сервирате.
Оброк во чинија (ладен)	350 g	600 W	5½-6½	3	Ставете оброк од 2-3 ладни состојки на керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки.

РАЧНО ОДМРЗНУВАЊЕ

Микробрановите се идеални за одмрзнување на храна. Тие постепено ја одмрзнуваат храната за краток временски период. Ова е голема предност доколку ненадејно ви дојдат гости.
Замрзнатата живина треба целосно да се одмрзне пред готвењето. Отстранете ги сите метални прицврстувачи и врвци за да се овозможи водата да истече.
Ставете ја замрзнатата храна во сад без капак. Завртете ја живината на половина од времето, истурете ја течноста и отстранете ги внатрешните делови што побрзо.
Повремено проверувајте ја храната за да не се загрее.
Ако помалите и потенки парчиња од замрзнатата храна почнат да се загреваат, можете да ги завиткате во алуминиумска фолија за време на одмрзнувањето.
Ако живината почне да се загрева однадвор, престанете со одмрзнувањето и оставете ја да отстои 20 минути пред да продолжите. Оставете ги рибата, месото и живината да отстојат за да се одмрзнат целосно. Времето потребно храната да отстои се менува во зависност од количината. Ве молиме погледнете во табелата.

Совет: Тенко исечената храна се одмрзнува подобро од дебелите парчиња и малите количини се одмрзнуваат подобро од големите. Запомнете го ова кога замрзнувате или одмрзнувате храна.

За одмрзнување на замрзната храна со температура од околу -18 до -20 °C, употребете ја следната табела како упатство.

МАКЕДОНСКИ

Замрзнатата храна треба да се одмрзнува со употреба на ниво на јачина од (180 W).

Храна	Порција	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Месо				
Мелено телешко	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25 5-25	Ставете го месото на рамна керамичка чинија. Покријте ги краевите со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување!
Свински стек	250 g	7½-8½	5-25	
Живина				
Парчиња од кокошка	500 g (2 парчиња)	14½-15½	15-40	Прво, ставете ги парчињата од кокошката со кожата надолу, или целата кокошка со градите надолу на плитка керамичка чинија. Заштите ги потенките делови како крилцата и краевите со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување!
Цела кокошка	900 g	28-30		
Риба				
Риба филети	250 g (2 парчиња) 400 g (4 парчиња)	6-7 12-13	5-15	Ставете ја замрзнатата риба на средината од една плитка керамичка чинија. Наредете ги потенките парчиња под поголемите. Заштитете ги крилцата и краевите со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување!
Овошје				
Зрнесто овошје	250 g	6-7	5-10	Распределете го овошјето на плитка, кружна стаклена чинија (со голем пречник).
Леб				
Парчиња леб (секое приближно околу 50 g)	2 парчиња 4 парчиња	½-1 2-2½	5-20 5-20	Поставете ги парчињата во круг или целиот леб на хартија за кујна на средина на плочата. Завртете на половина од времето за одмрзнување!
Тост/Сендвич	250 g	4½-5	5-20	
Германски леб (од пченично и 'ржано брашно)	500 g	8-10		

ГРЕЈАЧ

Грејачот е сместен на горната страна од внатрешноста на печката. Функционира кога вратата е затворена и плочата се врти. Вртењето на плочата придонесува храната да поцрвени од сите страни. Загревањето на грејачот од 3-4 минути ќе придонесе храната да поцрвени побрзо.

Садови за печење:
Треба да бидат огноотпорни и може да содржат метал. Не користете пластични садови, затоа што може да се стопат.

Храна погодна за печење:
Кременадли, колбаси, стекови, хамбургери, сланина, шунка, тенки парчиња риба, сендвичи и сите видови тостови со прелив.

Важна забелешка:
Секогаш кога се користи само грејачот, проверете дали тој е поставен во хоризонтална положба на горниот дел, а не на задниот ѕид во вертикална положба. Запомнете дека храната треба да биде поставена на висока решетка, освен ако не е препорачано поинаку.

МИКРОБРАНОВИ + ГРЕЈАЧ

Овој начин на готвење ги комбинира зрачењето на топлина од грејачот со брзината на готвење со помош на микробранови. Функционира само кога вратата е затворена и плочата се врти. Поради вртењето на плочата, храната поцрвенува подобро. Со овој модел можни се три комбинации на режим на работа:
600 W + Грејач, 450 W + Грејач и 300 W + Грејач.

Прибор за готвење со микробранови + грејач
Ве молиме употребувајте садови низ кои микробрановите можат да поминат. Садовите мора да бидат огноотпорни. Не користете метален прибор при работа во комбиниран режим. Не користете пластични садови, затоа што може да се стопат.

Храна погодна за готвење со микробранови + грејач:
Секоја храна што треба да се зготви и притоа да се потпече е погодна за овој комбиниран режим (пр. печење тестенини), како и храната која треба да се зацрвени однадвор за кратко време. Исто така, овој режим се употребува за подебели парчиња храна кои треба да се потпечени и крцкави (пр. парчиња пилешко, кои се превртуваат на половина од времето за готвење). Погледнете ја табелата за печење за дополнителни информации.

Важна забелешка:
Секогаш кога се користи комбиниран режим (микробранови + грејач), проверете дали грејачот е поставен во хоризонтална положба на горниот дел, а не на задниот ѕид во вертикална положба. Храната треба да биде поставена на висока решетка, освен ако не е препорачано поинаку. Во друг случај треба да се постави директно на плочата. Ве молиме погледнете ги инструкциите во следната табела.
Храната треба да се заврти, за да поцрвени од двете страни.

Упатство за печење замрзната храна

Употребете јачина и време од табелата како упатство за печење.

Свежа храна	Порција	Напојување	1-ва страна време (мин.)	2-ра страна време (мин.)	Инструкции
Парчиња леб (секое околу 50 g)	2 парчиња 4 парчиња	- -	300 W + Грејач (1-1½) 300 W + Грејач (2-2½)	Само грејач (1-2) Само грејач (1-2)	Поставете ги парчињата леб во круг на решетката. Испечете ја другата страна да стане крцкава по ваш вкус. Оставете 2-5 минути.
Багет + додатоци (домати, сирење, шунка, печурки)	250-300 g (2 парчиња)	450 W + Грејач	8-9	-	Ставете 2 замрзнати багети еден до друг во садот за печење. Оставете 2-3 минути по печењето.
Гратин (зеленчук или компири)	400 g	450 W + Грејач	13-14	-	Ставете го замрзнатиот гратин во мала, заоблена стаклена огноотпорна чинија. Ставете ја чинијата на решетката. По готвењето оставете 2-3 минути.
Тестенини (Канелони, Макарони, Лазањи)	400 g	-	600 W + Грејач (14-15)	Само грејач (2-3)	Ставете ги замрзнатите тестенини на мала правоаголна огноотпорна чинија од стакло. Ставете ја чинијата директно на плочата. По готвењето оставете 2-3 минути.
Пилешки парчиња	250 g	450 W + Грејач	5-5½	3-3½	Ставете ги пилешките парчиња на решетката. Превртете по првиот пат.
Печен помфрит	250 g	450 W + Грејач	9-11	4-5	Ставете го помфритот на хартија за печење на решетката.

Упатство за печење на свежа храна

Загрејте го грејачот со функцијата-грејач околу 3-4 минути.
Употребете јачина и време од табелата како упатство за печење.

Свежа храна	Порција	Напојување	1-ва страна време (мин.)	2-ра страна време (мин.)	Инструкции
Парчиња тост	4 парчиња (секое по 25 g)	Само грејач	4-5	4½-5½	Ставете ги парчињата тост на решетката.
Парчиња леб (веќе печени)	2-4 парчиња	Само грејач	2-3	2-3	Ставете ги во круг со едната страна надолу директно на плочата.
Печени домати	200 g (2 парчиња) 400 g (4 парчиња)	- -	300 W + Грејач (4½-5½) 300 W + Грејач (7-8)	Само грејач (2-3) Само грејач (2-3)	Исечете ги доматите на половинки. Преку нив ставете сирење. Наредете ги кружно на плитка стаклена огноотпорна чинија. Ставете ги на решетката.
Тост Хаваи (шунка, ананас, парчиња сирење)	2 парчиња (300 g)	450 W + Грејач	3½-4	-	Прво испечете ги лепчињата. Ставете го тостот со додатоците на решетката. Ставете 2 тоста еден наспроти друг директно на решетката. Оставете 2-3 минути.
Печени компири	250 g 500 g	600 W + Грејач 600 W + Грејач	4½-5½ 8-9	- -	Исечете ги компирите на половина. Ставете ги кружно на решетката со исечената страна кон грејачот.

МАКЕДОНСКИ

МАКЕДОНСКИ

Свежа храна	Порција	Напојување	1-ва страна време (мин.)	2-ра страна време (мин.)	Инструкции
Парчиња од кокошка	450-500 g (2 парчиња)	300 W + Грејач	10-12	12-13	Подгответе ги парчињата пилешко со масло и зачини. Наредете ги кружно со коските кон средината. Доколку имате едно парче не ставајте го на средина од решетката. Оставете 2-3 минути.
Јагнешки кременадли/ телешки стекови (средни)	400 g (4 парчиња)	Само грејач	12-15	9-12	Подгответе ги кременадлите со масло и зачини. Поставете ги кружно на решетката. Оставете 2-3 минути по печењето.
Свински стек	250 g (2 парчиња)	-	300 W+ Грејач 7-8	Само грејач 6-7	Подгответе го свинскиот стек со масло и зачини. Поставете ги кружно на решетката. Оставете 2-3 минути по печењето.
Печени јаболка	1 јаболко (приближно 200 g) 2 јаболка (приближно 400 g)	300 W + Грејач 300 W + Грејач	4-4½ 6-7	- -	Издлабете ги јаболката и наполнете ги со суво грозје и џем. Ставете и малку сечкан бадем. Ставете ги јаболката на плитка стаклена огноотпорна чинија. Поставете ја чинијата директно на плочата.

СПЕЦИЈАЛНИ СОВЕТИ

ТОПЕЊЕ ПУТЕР
Ставете 50 g путер во мал длабок стаклен сад. Покријте со пластичен капак. Загревајте 30-40 секунди со јачина од 800 W, додека путерот не се истопи.

ТОПЕЊЕ ЧОКОЛАДО
Ставете100 g чоколадо во мал длабок стаклен сад. Загревајте 3-5 минути, со јачина од 450W додека чоколадото не се истопи. Промешајте еднаш или двапати за време на топењето. Употребете ракавици при вадењето!

ТОПЕЊЕ КРИСТАЛИЗИРАН МЕД
Ставете 20 g кристализиран мед во мал длабок стаклен сад. Загревајте 20-30 секунди со јачина од 300 W додека медот не се истопи.

ТОПЕЊЕ ЖЕЛАТИН
Потопете ги листовите сув желатин (10 g) 5 минути во ладна вода. Ставете го исцедениот желатин во мал длабок стаклен огноотпорен сад. Загревајте 1 минута со јачина од 300 W. Промешајте после топењето.

ПОДГОТВУВАЊЕ ГЛАЗУРА/ПРЕЛИВ (ЗА КОЛАЧИ И ТОРТИ)
Помешајте инстант глазура (околу 14 g) со 40 g шеќер и 250 ml ладна вода. Гответе непокриено во стаклен огноотпорен сад од 3½ до 4½ минути со јачина од 800 W, додека глазурата/преливот не стане проѕирен(а). Промешајте двапати додека готвите.

ПОДГОТВУВАЊЕ ЏЕМ
Ставете 600 g овошје (на пример мешано) во соодветно голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 300 g шеќер и промешајте добро. Гответе покриено околу 10-12 минути со јачина од 800 W. Промешајте неколку пати додека готвите. Истурете директно во мали тегли со капак. Затворете по 5 минути.

ПОДГОТВУВАЊЕ ПУДИНГ
Измешајте ја смесата со шеќер и млеко (500 ml) следејќи го упатството на производителот и добро промешајте. Употребете погоден стаклен огноотпорен сад со капак. Гответе покриено околу 6½ до 7½ минути со јачина од 800 W. Промешајте добро неколку пати додека готвите.

ПЕЧЕЊЕ БАДЕМИ
Распоредете рамномерно 30 g исечкан бадем на керамички сад со средна големина. Промешајте неколку пати за време на печењето од 3½ до 4½ минути со јачина од 600 W. Оставете да отстојат 2-3 минути во печката. Употребете ракавици при вадењето!

ШТО ДА НАПРАВИТЕ АКО СЕ СОМНЕВАТЕ ИЛИ ИМАТЕ ПРОБЛЕМ

Ако се соочувате со некој од проблемите наведени подолу, испробајте ги понудените решенија.

Ова е нормално.

- Кондензација во внатрешноста на печката.
- Струење на воздух околу вратата и надворешноста.
- Рефлексија на светлина околу вратата и надворешноста.
- Излегување на пареа од вратата или вентилационите отвори.

Печката не се активира кога ќе го притиснете копчето ⟐.

- Дали вратата е целосно затворена?

Храната воопшто не е зготвена.

- Го поставивте ли времето исправно и/или дали го притиснавте копчето ⟐?
- Дали вратата е затворена?
- Дали сте го преоптовариле електричното коло и дошло до избивање на осигурувачот?

Храната е премногу или недоволно зготвена.

- Дали сте поставиле соодветно времетраење на готвењето за одредениот тип на храна?
- Дали сте избрале соодветна јачина?

Печката предизвикува пречки кај радиоприемниците или телевизорите.

- Додека се користи печката може да се јават мали пречки кај радиоприемниците или телевизорите. Ова е нормално. За да го отстраните проблемот, поставете ја печката подалеку од телевизорите, радиоприемниците и антените.
- Ако се јават пречки кај микропроцесорот на печката, екранот може да се ресетира. За да го отстраните проблемот, исклучете го кабелот за напојување и повторно вклучете го. Повторно поставете го времето.

Светилката не работи.

- Светилката не треба да се менува од страна на корисници заради безбедносни причини. Ве молиме обратете се во најблискиот овластен центар за грижа за корисници на Samsung и побарајте квалификуван инженер да ја замени светилката.

Се јавуваат искри и звуци во внатрешноста на печката (електрично празнење).

- Дали сте користеле сад со метални делови?
- Дали сте оставиле вилушка или друг метален прибор во внатрешноста на печката?
- Дали алуминиумската фолија е премногу блиску до внатрешните ѕидови?

Чад и лоша миризба при првото користење.

- Тоа е привремена состојба во која се загреваат новите компоненти. Чадот и миризбата целосно ќе исчезнат по 10 минути користење.
  За да ја отстраните миризбата побрзо, ве молиме вклучете ја микробрановата печка и ставете парчиња лимон или сок од лимон во орманот.

Доколку со помош на горните совети не можете да го решите проблемот, обратете се до вашиот локален SAMSUNG сервисен центар.
Ве молиме подгответе ги следните информации;

- Бројот на моделот и серискиот број, кои обично се наоѓаат на задната страна на печката
- Деталите од гаранцијата
- Јасен опис на проблемот

Потоа обратете се до вашиот локален продавач или до SAMSUNG сервисот.

МАКЕДОНСКИ

МАКЕДОНСКИ

ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

SAMSUNG постојано се труди да ги подобрува своите производи. Дизајнот и спецификациите во упатството се предмет на промени без претходна најава.

Модел	FG88S / FG87S
Извор на напојување	230 V -50 Hz
Потрошувачка на енергија Микробранови Грејач Комбиниран режим	 1200 W 1100 W 2300 W
Излезна моќност	100 W / 800 W (IEC-705)
Работна фреквенција	2450 MHz
Магнетрон	OM75P(31)
Метод на ладење	Вентилатор за ладење со електромотор
Димензии (Ш x В x Д) Надвор Внатрешна празнина на печката	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Волумен	23 литри
Тежина Нето	 14,5 kg приближно

ПРАШАЊА ИЛИ КОМЕНТАРИ

ЗЕМЈА	ПОВИКАЈТЕ	ИЛИ ПОСЕТЕТЕ НÈ ПРЕКУ ИНТЕРНЕТ НА
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG(172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

Код бр.: DE68-03132X-01

FG88S
FG87S

Cuptor cu microunde

Manual de utilizare și ghid de preparare

Vă rugăm să rețineți că garanția Samsung NU acoperă apelurile de service pentru explicarea funcționării produsului, pentru remedierea unei instalări inadecvate sau pentru efectuarea de operații normale de curățare sau întreținere.

Planet First **100 %**
Recycled Paper

Acest manual este produs din hârtie reciclată 100 %.

imaginați-vă posibilitățile

Vă mulțumim că ați cumpărat acest produs Samsung. Pentru a primi servicii mai cuprinzătoare, vă rugăm să vă înregistrați produsul la

www.samsung.com/register

SAMSUNG

CUPRINS

UTILIZAREA ACESTEI BROŞURI CU INSTRUCŢIUNI

Aţi achiziţionat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instrucţiuni conţine informaţii utile pentru prepararea alimentelor cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- Măsuri de siguranţă
- Accesorii şi recipiente adecvate
- Sfaturi utile pentru preparare
- Sfaturi de preparare

LEGENDĂ PENTRU SIMBOLURI ŞI PICTOGRAME

AVERTISMENT — Pericole sau acţiuni riscante care pot conduce la **vătămări corporale grave sau la deces**.

ATENŢIE — Pericole sau acţiuni riscante care pot conduce la **vătămări personale minore sau defecţiuni**.

- Avertisment; pericol de incendiu
- Avertisment; suprafaţă fierbinte
- Avertisment; electricitate
- Avertisment; material exploziv
- NU încercaţi.
- NU atingeţi.
- NU dezasamblaţi.
- Urmaţi indicaţiile întocmai.
- Deconectaţi ştecherul cablului de alimentare de la priza de perete.
- Asiguraţi-vă că aparatul dispune de împământare pentru a preveni electrocutarea.
- Apelaţi la un centru de service pentru asistenţă.
- Notă
- Important

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

CITIȚI-LE CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.

Asigurați-vă de respectarea permanentă a acestor măsuri de siguranță.

Înainte de utilizarea cuptorului, confirmați respectarea următoarelor instrucțiuni.

⚠ AVERTISMENT (Numai funcția de microunde)

- **AVERTISMENT:** Dacă ușa sau elementele de etanșare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcțiune până când nu este reparat de o persoană competentă.
- **AVERTISMENT:** Este periculoasă executarea de operații de service și reparații care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecție împotriva expunerii la microunde de către o persoană care nu are competența necesară.
- **AVERTISMENT:** Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece există riscul de explozie.
- Acest aparat este destinat să fie utilizat numai în gospodărie.
- **AVERTISMENT:** Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucțiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranță și au înțeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.
- **AVERTISMENT:** Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Nu permiteți copiilor să transforme aparatul în obiect de joacă. Curățarea și operațiile de întreținere efectuate de utilizator vor fi fi realizate de copii numai dacă sunt în vârstă de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Folosiți numai instrumente adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde;.
- Când încălziți alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheați cu atenție cuptorul, deoarece există posibilitatea de aprindere.

- Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a hainelor și încălzirea păturilor electrice, a papucilor, a bureților, a lavetelor umede și a unor materiale similare poate duce la vătămări corporale, aprindere sau incendiu.
- Dacă emite fum, opriți sau deconectați aparatul și lăsați ușa închisă, pentru a stinge eventualele flăcări.
- **AVERTISMENT:** Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupție. De aceea, trebuie să fiți atenți când manevrați recipientul.
- **AVERTISMENT:** Conținutul biberoanelor și al borcănașelor de hrană pentru bebeluși trebuie amestecat și trebuie verificată temperatura acestora înainte de consum, pentru a evita arsurile.
- Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde, deoarece pot exploda, chiar și după încheierea ciclului de încălzire la microunde.
- Cuptorul trebuie curățat regulat și trebuie îndepărtate depunerile de alimente.
- Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc.
- Aparatul nu este destinat a fi instalat în vehicule de teren, rulote și alte vehicule similare etc.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului.
- Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu transforma aparatul în obiect de joacă.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu calificare similară, pentru a se evita orice risc.
- **AVERTISMENT:** Lichidele sau alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece există riscul de explozie;
- Aparatul nu trebuie curățat sub jet de apă.

Cuptorul trebuie poziționat într-o direcție și la o înălțime corespunzătoare, care permit accesul ușor la cavitatea și zona acestuia de control.

Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, acesta trebuie utilizat cu apă timp de 10 minute și abia după aceea folosit efectiv.

Dacă aparatul face un zgomot ciudat, are un miros de ars sau scoate fum, scoateți-l din priză imediat și contactați cel mai apropiat centru de service.

Aparatul trebuie să permită deconectarea de la sursa de alimentare după instalare. Pentru deconectare, ștecherul trebuie să fie accesibil sau se poate încorpora un întrerupător în cablajul fix, conform regulilor de cablare.

⚠ AVERTISMENT (Numai funcția de microunde) - Opțional

AVERTISMENT: Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.

În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

AVERTISMENT: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.

AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc.
Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.

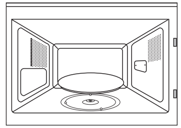
Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Nu permiteți copiilor să transforme aparatul în obiect de joacă. Curățarea și întreținerea aparatului nu se va efectua de către copii fără supraveghere.

ROMÂNĂ

- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.
- Este posibil ca temperatura suprafețelor accesibile să fie ridicată când aparatul este în funcțiune.
- Ușa sau suprafața exterioară poate să devină fierbinte când aparatul este în funcțiune.
- Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Aparatele nu sunt destinate a fi operate prin intermediul unui timer separat sau unui sistem de telecomandă.

Acest produs este un echipament ISM din clasa B, grupa 2. Definiția grupei 2 este: o grupă ce conține toate echipamentele ISM în care energia RF este generată intenționat și/sau utilizată sub formă de radiații electromagnetice pentru tratarea materialelor și echipamente EDM și de sudură în arc. Echipamentele clasa B sunt echipamente adecvate pentru uz la domiciliu și în locuri conectate direct la o rețea de alimentare cu tensiune scăzută, destinată clădirilor rezidențiale.

INSTALAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE



1. Îndepărtați toate ambalajele din interiorul cuptorului. Instalați inelul și platoul rotative. Verificați dacă platoul se rotește corespunzător.
2. Cuptorul cu microunde trebuie poziționat astfel încât ștecherul să fie accesibil.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil de la producător sau agentul de service. Pentru siguranța dvs. personală, conectași cablul la o priză c.a. cu împământare corespunzătoare. În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special.
- Nu instalați cuptorul cu microunde într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, respectiv în apropierea unui cuptor tradițional sau a unui calorifer. Specificațiile privind alimentarea cu curent a cuptorului trebuie

respectate și cablurile prelungitoare folosite să trebuie să aibă același standard cu cel al cablului de alimentare furnizat împreună cu cuptorul. Ștergeți interiorul și suprafața de etanșare a ușii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată.

INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE A CUPTORULUI CU MICROUNDE

Aparatul se conformează reglementărilor UE.
Reciclarea ambalajului și casarea aparatului.
Ambalajul aparatului este reciclabil.
Următoare materiale pot să fie reutilizate:

- Carton;
- Folie de polietilenă (PE);
- Polistiren fără CFC (spumă rigidă de polistiren).

Eliminați aceste materiale într-o manieră responsabilă și respectând reglementările guvernamentale.
Autoritățile vă pot oferi informații despre modul de casare a electrocasnicelor uzate într-o manieră responsabilă.

Siguranță

Aparatul trebuie conectat numai de către un tehnician calificat.
Cuptorul cu microunde a fost conceput pentru uz casnic. Trebuie să îl utilizați exclusiv pentru pregătirea mâncării. Aparatul este fierbinte în timpul utilizării și după. Rețineți acest aspect în cazul în care copiii se apropie de aparat.
Instalarea în apropierea unui cuptor obișnuit.

- Dacă instalați cuptorul cu microunde în apropierea unui cuptor obișnuit, trebuie să lăsați spațiu suficient între acestea pentru a împiedica supraîncălzirea. Bineînțeles, trebuie să respectați cu strictețe instrucțiunile de instalare ale producătorului cuptorului obișnuit.
- Un cuptor cu microunde încorporat nu trebuie instalat deasupra unui cuptor obișnuit; în caz contrar, sistemul de răcire al cuptorului cu microunde poate să fie afectat negativ de aerul fierbinte produs de cuptorul obișnuit.

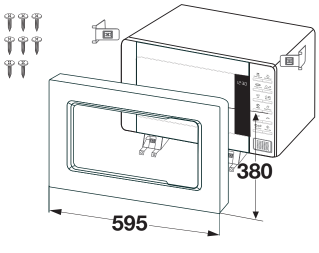
ROMÂNĂ

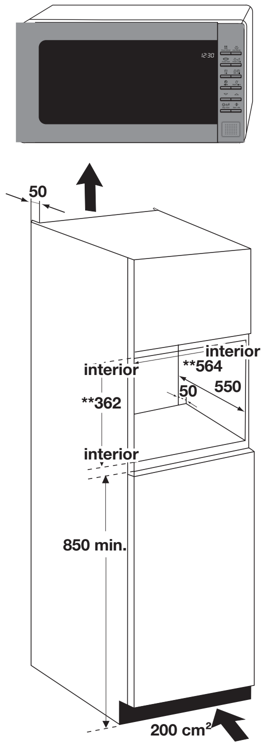
Conexiunile electrice

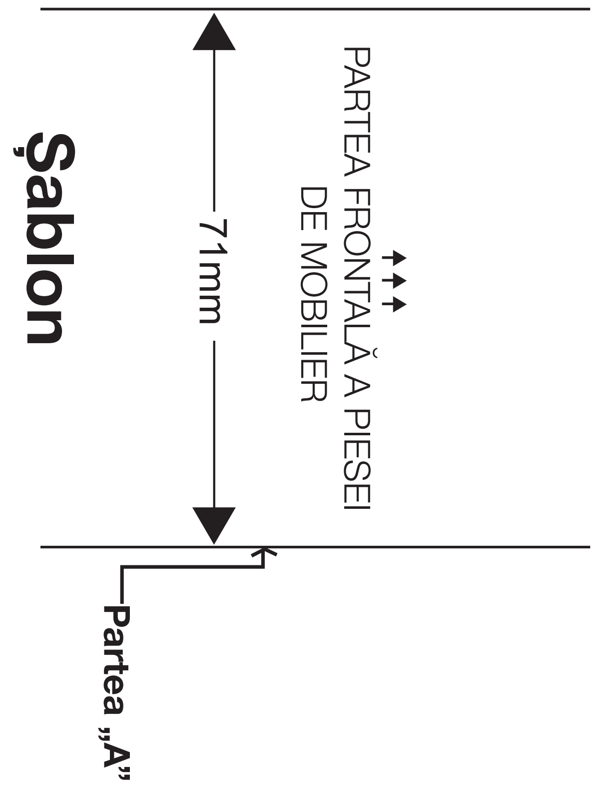
Rețeaua din locuință la care este conectat aparatul trebuie să respecte reglementările locale și naționale.

Dacă doriți să realizați un racord fix, montați un comutator multipolar cu o distanță minimă între contacte de 3 mm pe linia de alimentare.

Dimensiuni pentru încorporare







1. Utilizați un burghiu de 3 mm pentru a realiza orificiile. Montați șuruburile în prinderea BKT. (Fig. 1)
2. Introduceți cuptorul cu microunde în piesa de mobilier. (Fig. 2)
3. Utilizați șablonul pentru a plasa baza BKT la 71 mm de partea „A” a piesei de mobilier. (Fig. 3)
4. Utilizați un burghiu de 3mm pentru a realiza orificiile. Montați șuruburile în baza BKT. (Fig. 4)
5. Atașați placa. (Fig. 5)
6. Realizați racordurile electrice. Verificați dacă aparatul funcționează.

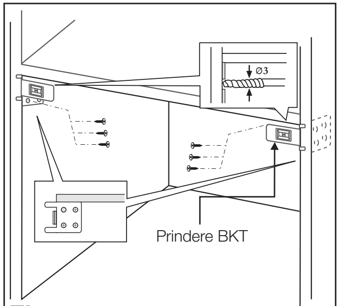
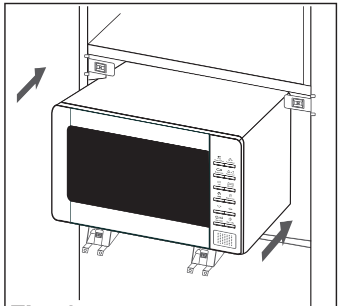


Fig. 1


Fig. 2

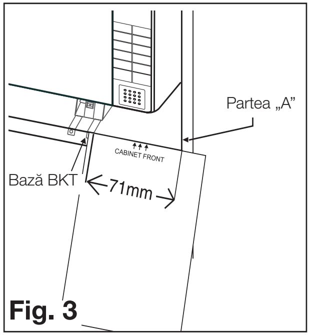


Fig. 3

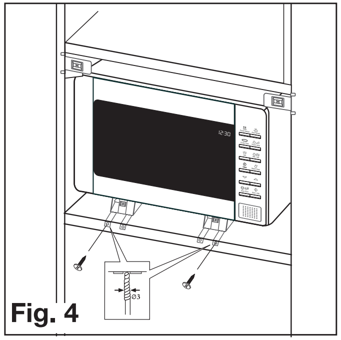
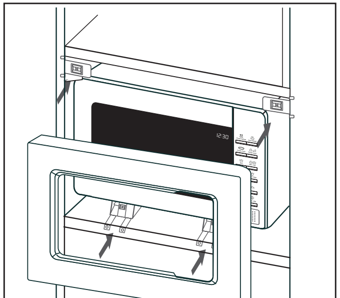


Fig. 4


Fig. 5

ROMÂNĂ

CURĂȚAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Următoarele componente ale cuptorului cu microunde trebuie curățate regulat pentru a preveni depunerea de grăsimi și resturi de alimente:

- Suprafețele interioare și exterioare
- Ușa și elementele de etanșare ale ușii
- Platoul rotativ și inelele rotative (Numai modelul cu platou rotativ)

☛ Asigurați-vă **ÎNTOTDEAUNA** că elementele de etanșare ale ușii sunt curate și ușa se închide corespunzător.

☛ Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc.

1. Curățați suprafețele exterioare cu o cârpă moale și apă caldă cu săpun. Clătiți și uscați.

2. Îndepărtați orice stropi sau pete de pe suprafețele interioare ale cuptorului cu o pânză înmuiată în detergent. Clătiți și uscați.

3. Pentru a îndepărta resturile de alimente întărite și mirosurile neplăcute, așezați o ceașcă de suc de lămâie diluat în cuptor și încălziți timp de zece minute la putere maximă.

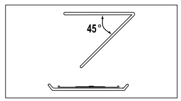
4. Spălați platoul în mașina de spălat vase sau manual ori de câte ori este necesar.

NU vărsați apă în orificiile de ventilație. Nu folosiți **NICIODATĂ** produse abrazive sau solvenți chimici. Aveți grijă când curățați elementele de etanșare ale ușii pentru a vă asigura că nu există particule:

- Acumulate
- Care împiedică închiderea corespunzătoare a ușii

Curățați cavitatea cuptorului cu microunde imediat după fiecare utilizare cu o soluție de detergent slabă, dar lăsați cuptorul să se răcească înainte de a-l curăța, pentru a evita rănirea.

Când curățați partea superioară a cavității, se recomandă să coborâți încălzitorul cu 45 ° și să curățați.



(Numai la modelul cu radiator oscilant)

DEPOZITAREA ȘI REPARAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Pentru depozitarea sau repararea cuptorului cu microunde, trebuie avute în vedere o serie de măsuri de precauție simple.
Cuptorul nu trebuie să fie folosit dacă ușa sau elementele de etanșare ale ușii sunt deteriorate:

- Articulația este ruptă
- Elementele de etanșare sunt deteriorate
- Carcasa cuptorului este torsionată sau îndoită

Numai un tehnician de service calificat trebuie să repare acest cuptor cu microunde

☛ Nu îndepărtați **NICIODATĂ** carcasa exterioară a cuptorului. În cazul în care cuptorul este defect și trebuie reparat sau dacă aveți îndoieli în legătura cu starea de funcționare a acestuia:

- Deconectați-l de la priza de perete
- Contactați cel mai apropiat centru de service

Dacă doriți să depozitați temporar cuptorul, alegeți un loc uscat și ferit de praf.
Motiv: Praful și umezeala pot afecta în mod negativ componentele funcționale ale cuptorului.

Acest cuptor cu microunde nu este destinat utilizării în scop comercial.

Becul nu trebuie înlocuit personal, din motive de siguranță. Contactați cel mai apropiat Centru de asistență pentru clienți Samsung pentru a solicita înlocuirea becului de către un inginer calificat.

⚠ AVERTISMENT				
Modificarea sau repararea aparatului trebuie efectuată doar de personal calificat.	✓	✓	✓	✓
Nu încălziți lichide sau alte alimente în recipiente etanșe la microunde.	✓	✓	✓	✓
Pentru siguranța dvs., nu utilizați dispozitive de curățat cu apă sau abur sub presiune.	✓	✓	✓	✓
Nu instalați acest aparat lângă un corp de încălzire sau materiale inflamabile, în locuri umede, uleioase sau cu praf, în locuri expuse direct la lumina soarelui sau la apă sau unde există pericolul unor scurgeri de gaze ori pe suprafețe neregulate.	✓	✓	✓	✓
Acest aparat trebuie împământat corespunzător în conformitate cu reglementările locale și naționale.	✓	✓	✓	✓
Scoateți periodic toate substanțele străine, cum ar fi praful sau apa, din bornele ștecherului și punctele de contact, utilizând o cârpă uscată.	✓	✓	✓	✓
Nu trageți sau îndoiți excesiv cablul de alimentare și nu plasați obiecte grele pe acesta.	✓	✓	✓	✓
În cazul unor scurgeri de gaze (gaz propan, gaz petrol lichefiat etc.), aerisiți imediat fără să atingeți ștecherul.	✓	✓	✓	✓

Nu atingeți ștecherul cablului de alimentare cu mâinile ude.	✓	✓	✓	✓
Nu opriți aparatul prin scoaterea din priză a ștecherului în timp ce se desfășoară o operație.	✓	✓	✓	✓
Nu introduceți degetele sau substanțe străine în orificiile aparatului. Dacă în aparat pătrund substanțe străine, cum ar fi apa, scoateți cablul de alimentare din priză și contactați cel mai apropiat centru de service.	✓	✓	✓	✓
Nu aplicați o presiune excesivă asupra aparatului și nu-l supuneți la șocuri mecanice.	✓	✓	✓	✓
Nu plasați cuptorul pe un obiect fragil, cum ar fi o chiuvetă sau un obiect din sticlă.	✓	✓		
Nu utilizați benzen, diluant, alcool sau dispozitive de curățat cu abur ori sub presiune pentru a curăța aparatul.	✓	✓	✓	✓
Asigurați-vă că tensiunea, frecvența și intensitatea curentului au valorile menționate în specificațiile produsului.	✓	✓		✓
Conectați ferm ștecherul cablului de alimentare la priza de perete. Nu utilizați triplu-ștechere, prelungitoare sau transformatoare electrice.	✓	✓	✓	
Nu prindeți cablul de alimentare de un obiect metalic, nu-l introduceți între obiecte sau în spatele cuptorului.	✓	✓	✓	
Nu utilizați un ștecher stricat, un cordon deteriorat sau o priză de perete care nu este fixată corespunzător. În cazul deteriorării ștecherului sau cablului de alimentare, contactați cel mai apropiat centru de service.	✓	✓	✓	✓
Nu turnați sau pulverizați apă direct pe cuptor.	✓	✓		
Nu plasați obiecte pe cuptor, în interiorul acestuia sau pe ușa cuptorului.	✓	✓	✓	
Nu pulverizați substanțe volatile, cum ar fi insecticid, pe suprafața cuptorului.	✓	✓		
Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor. Fiți foarte atent la încălzirea preparatelor sau băuturilor care conțin alcool, deoarece vaporii de alcool pot intra în contact cu o parte fierbinte a cuptorului.	✓		✓	✓
Țineți copiii la distanță de ușa cuptorului atunci când o deschideți sau închideți, întrucât aceștia se pot lovi de ușă sau își pot prinde degetele în aceasta.	✓	✓	✓	✓
AVERTISMENT: Încălzirea băuturilor în cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupție. De aceea, trebuie să fiți atenți când manevrați recipientul. Pentru a preveni această situație, lăsați ÎNTOTDEAUNA să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. În caz de opărire, respectați următoarele instrucțiuni de PRIM AJUTOR: • Scufundați zona opărită în apă rece minim 10 minute. • Acoperiți zona cu o compresă curată și uscată. • Nu aplicați creme, uleiuri sau loțiuni.	✓	✓	✓	✓

⚠ ATENȚIE

Folosiți doar ustensile adecvate pentru utilizare în cuptoare cu microunde; NU utilizați recipiente metalice, recipiente cu model aurit sau argintat, frigărui, furculițe etc. Scoateți firele metalice de la pungile de hârtie ori plastic. Motiv: Se pot produce arcuri electrice sau scântei care pot defecta cuptorul.	✓		✓	✓
Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru a usca hârtii sau haine.	✓		✓	✓

Utilizați durate mai mici pentru cantități mai mici pentru a preveni supraîncălzirea și arderea mâncării.	✓		✓	✓
Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă și țineți cablul de alimentare ferit căldură.	✓	✓		
Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar și după încheierea ciclului de încălzire la microunde. De asemenea, nu încălziți sticle, borcane și recipiente vidate sau sigilate și nici nuci cu coajă, roșii etc.			✓	✓
Nu acoperiți orificiile de ventilație cu materiale textile sau hârtie. Acestea pot lua foc în timpul evacuării aerului fierbinte din cuptor. De asemenea, cuptorul se poate supraîncălzi și se poate opri automat, caz în care va rămâne oprit până la răcirea suficientă.	✓		✓	
Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor atunci când scoateți un recipient din cuptor, pentru a evita arsurile accidentale.			✓	
Amestecați lichidele la jumătatea timpului de încălzire sau după aceasta și așteptați cel puțin 20 de secunde după încălzire pentru a preveni fierberea întârziată.			✓	
Stați la distanță de un braț de cuptor atunci când deschideți ușa pentru a evita opărirea cu aerul sau aburul fierbinte evacuat.			✓	
Nu puneți în funcțiune cuptorul cu microunde dacă este gol. Cuptorul cu microunde se va opri automat timp de 30 de minute din motive de siguranță. Recomandăm să lăsați permanent un pahar de apă în interiorul cuptorului pentru a absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.	✓			✓
Instalați cuptorul cu respectarea spațiilor libere specificate în acest manual. (Consultați Instalarea cuptorului cu microunde.)	✓		✓	
Aveți grijă când conectați alte echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.	✓	✓	✓	

MĂSURI DE PRECAUȚIE PENTRU EVITAREA POSIBILEI EXPUNERI LA ENERGIE DE MICROUNDE EXCESIVĂ. (NUMAI FUNCȚIA DE MICROUNDE)

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranță poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

(a) În niciun caz nu trebuie să încercați să puneți în funcțiune cuptorul cu ușa deschisă, să modificați dispozitivele de blocare de siguranță (zăvoarele ușii) sau să introduceți obiecte în orificiile de blocare de siguranță.

(b) NU așezați obiecte între ușa cuptorului și partea frontală a acestuia și nu lăsați să se acumuleze resturi de alimente sau de agenți de curățare pe suprafețele de etanșare. Asigurați-vă că ușa și suprafețele de etanșare ale ușii sunt menținute curate prin ștergere după utilizare mai întâi cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă moale uscată.

(c) NU puneți în funcțiune cuptorul dacă este defect până când nu este reparat de un tehnician de service calificat, instruit de producător. Este extrem de important ca ușa cuptorului să se închidă corespunzător și următoarele componente să nu prezinte defecțiuni:

(1) ușa (îndoită)

(2) balamalele ușii (rupte sau desprinse)

(3) elementele și suprafețele de etanșare ale ușii

(d) Cuptorul nu trebuie să fie reglat sau reparat decât de tehnicieni de service calificați, instruiți de producător.

Samsung va percepe o taxă de reparații pentru înlocuirea unui accesoriu sau remedierea unui defect cosmetic dacă deteriorarea aparatului și/sau o pierdere a accesoriului a fost cauzată de client. Elementele prevăzute în această declarație includ:

(a) Uși, mânere, panou exterior sau panou de control cu crestături, zgârieturi sau sparte.

(b) Tavă, rolă de ghidare, cuplaj sau suport de sârmă spart sau lipsă.

- Utilizați acest aparat doar în scopul în care a fost creat, după cum este descris în acest manual de utilizare. Avertismentele și instrucțiunile importante de siguranță din acest manual nu acoperă toate condițiile și situațiile posibile care pot surveni în timpul utilizării. Este responsabilitatea dvs. să vă folosiți simțul practic și să dați dovadă de atenție și grijă la instalarea, întreținerea și utilizarea aparatului dvs.
- Deoarece următoarele instrucțiuni de utilizare se referă la mai multe modele, caracteristicile cuptorului dvs. cu microunde ar putea fi ușor diferite de cele descrise în acest manual și este posibil ca nu toate semnele de avertizare să fie valabile. Dacă aveți întrebări sau nelămuriri, contactați cel mai apropiat centru de service sau căutați asistență și informații online, la adresa www.samsung.com.
- Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor. Este destinat exclusiv uzului casnic. Nu încălziți niciun tip de materiale textile sau pernițe umplute cu fibre, deoarece există pericolul de arsuri și incendiu. Producătorul nu este răspunzător pentru pagubele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a aparatului.
- Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc.

CUM SE ELIMINĂ CORECT ACEST PRODUS (DEȘEURI DE ECHIPAMENTE ELECTRICE ȘI ELECTRONICE)

(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)

Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeuri și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

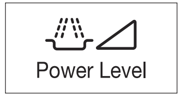
Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.

Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri comerciale.

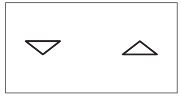
GHID DE CĂUTARE RAPIDĂ

Dacă doriți să preparați alimente.

1. Așezați mâncarea în cuptorul cu microunde. Selectați nivelul de putere apăsând butonul o dată sau de mai multe ori.

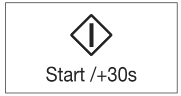


2. Apăsați butoanele (▽) și (△), după cum este necesar.



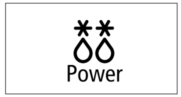
3. Apăsați butonul .

Rezultat: Începe prepararea. La terminarea preparării, cuptorul emite un semnal de avertizare de patru ori.

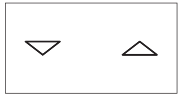


Dacă doriți să decongelați automat alimente.

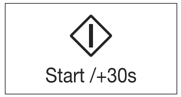
1. Plasați alimentele congelate în cuptor. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Power Defrost (Decongelare rapidă)** () o dată sau de mai multe ori.



2. Selectați greutatea alimentelor prin apăsarea butoanelor (▽) și (△).

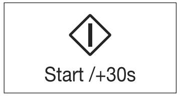


3. Apăsați butonul ().



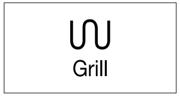
Dacă doriți să creșteți durata cu 30 de secunde.

Lăsați alimentele în cuptor.
Apăsați butonul **+30s** o dată sau de mai multe ori pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să îl adăugați.

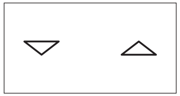


Dacă doriți să preparați alimente utilizând grilul.

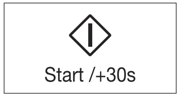
1. Apăsați butonul ꟺ.



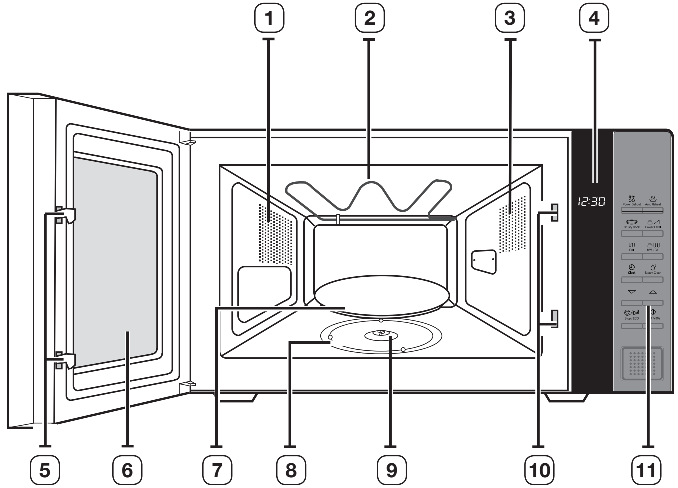
2. Setați durata de preparare apăsând butoanele (—) și (+).



3. Apăsați butonul ◇.



CUPTORUL



1. ORIFICII DE VENTILAȚIE

2. GRIL

3. LUMINĂ

4. AFIȘAJ

5. ZĂVOARELE UȘII

6. UȘĂ

7. PLATOU ROTATIV

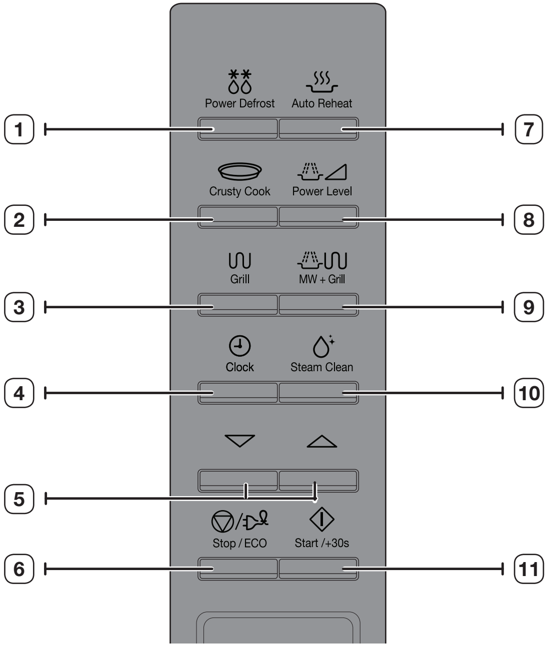
8. INEL ROTATIV

9. CUPLAJ

10. ORIFICII DE BLOCARE DE SIGURANȚĂ

11. PANOU DE CONTROL

PANOUL DE CONTROL



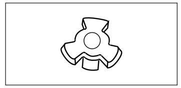
1. BUTON DECONGELARE AUTOMATĂ RAPIDĂ
2. SELECTAREA FUNCȚIEI DE PREPARARE CU RUMENIRE
3. SELECTAREA MODULUI DE PREPARARE LA GRIL
4. SETAREA CEASULUI
5. BUTON SUS (△) / JOS (▽) (pentru durata de preparare, cantitate și dimensiunea porțiilor)
6. BUTONUL DE OPRIRE/ECONOMIE ENERGIE
7. SELECTAREA FUNCȚIEI DE REÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ
8. SELECTAREA MODULUI DE PREPARARE LA MICROUNDE/NIVELULUI DE PUTERE
9. SELECTAREA MODULUI DE PREPARARE COMBINATĂ
10. BUTONUL FUNCȚIEI DE CURĂȚARE CU ABURI
11. BUTONUL START/+30S

ACCESORII

În funcție de modelul achiziționat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.

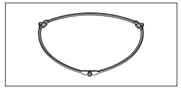
1. **Cuplajul** este montat deja pe axul motorului, la baza cuptorului.

   Scop: Cuplajul rotește platoul rotativ.



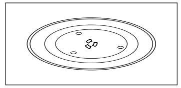
2. **Inelul rotativ** trebuie amplasat în centrul cuptorului.

   Scop: Inelul rotativ susține platoul rotativ.



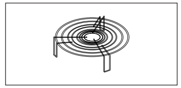
3. **Platoul rotativ** trebuie așezat pe inelul rotativ, cu centrul fixat în cuplaj.

   Scop: Platoul rotativ reprezintă principala suprafață de preparare și poate fi îndepărtat ușor pentru curățare.



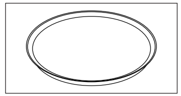
4. **Suportul pentru gril** se așează deasupra platoului rotativ.

   Scop: Suportul metalic poate fi utilizat pentru preparare la gril și combinată.



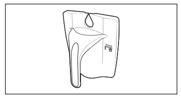
5. **Platoul de rumenire,** consultați paginile de la 20 la 23.

   Scop: Platoul de rumenire pentru utilizarea funcției de preparare automată cu rumenire sau a funcției de preparare manuală cu rumenire.



6. **Vasul cu apă curată,** consultați pagina 19.

   Scop: Vasul cu apă este utilizat pentru curățare.



☛ NU utilizați cuptorul cu microunde fără inelul rotativ și platoul rotativ.

SETAREA OREI

Cuptorul dvs. cu microunde are un ceas încorporat. Când este furnizată energie, pe afişaj apare automat indicaţia „:0", „88:88" sau „12:00".
Vă rugăm să setaţi ora curentă. Ora poate fi afişată în format de 24 sau de 12 ore. Trebuie să setaţi ceasul:

- La prima instalare a cuptorului cu microunde
- După o pană de curent

Nu uitaţi să reglaţi ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă şi invers.

1. **Pentru a afişa ora în...**
   Formatul de 24 ore
   Formatul de 12 ore
   Apăsaţi butonul ◷ o dată sau de două ori

   Clock

2. Apăsaţi butoanele (▽) şi (△) pentru a seta ora.

3. Apăsaţi butonul ◷.

   Clock

4. Apăsaţi butoanele (▽) şi (△) pentru a seta minutele.

5. Apăsaţi butonul ◷.

   Clock

PREPARAREA/REÎNCĂLZIREA

Următorul procedeu explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor.
Verificaţi ÎNTOTDEAUNA setările pentru preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.
Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ. Apoi închideţi uşa.

1. Apăsaţi butonul ♨.

   Power Level

   Rezultat: Sunt afişate indicaţiile de 800 W (puterea de preparare maximă):
   Selectaţi nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul (♨), până când se afişează puterea adecvată. Consultaţi tabelul pentru nivelurile de putere.

2. Setaţi durata de preparare apăsând butoanele (▽) şi (△), după cum este necesar.

3. Apăsaţi butonul ◇.

   Start /+30s

   Rezultat: Lumina din cuptor se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.
   1) Prepararea începe, iar la încheiere cuptorul emite patru semnale sonore.
   2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
   3) Se afişează din nou ora curentă.

Nu porniţi niciodată cuptorul cu microunde atunci când este gol.

Dacă doriţi să încălziţi un vas cu alimente într-un interval scurt, la putere maximă (800 W), apăsaţi butonul **+30s** o dată pentru fiecare interval de preparare de 30 de secunde. Cuptorul porneşte imediat.

NIVELURI DE PUTERE

Puteți alege unul dintre nivelurile de putere menționate mai jos.

Nivel de putere	Putere	
	MWO	**GRIL**
RIDICAT	800 W	
MEDIU RIDICAT	600 W	
MEDIU	450 W	
MEDIU SCĂZUT	300 W	
DECONGELARE ( )	180 W	
SCĂZUT/MENȚINERE TEMPERATURĂ	100 W	
GRIL	-	1100 W
COMBI I ( )	300 W	1100 W
COMBI II ( )	450 W	1100 W
COMBI III ( )	600 W	1100 W

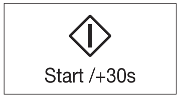
Dacă selectați un nivel de putere mai mare, durata de preparare trebuie redusă.

Dacă selectați un nivel de putere mai mic, durata de preparare trebuie crescută.

REGLAREA DURATEI DE PREPARARE

Puteți crește durata de preparare cu intervale de câte 30 de secunde apăsând butonul +30s.

Apăsați butonul **+30s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să-l adăugați.

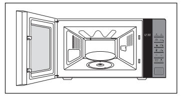


OPRIREA PREPARĂRII

Puteți opri prepararea în orice moment pentru a verifica alimentele.

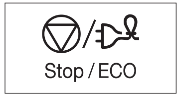
1. Pentru a opri temporar;
   Deschideți ușa.

   Rezultat: Prepararea se oprește. Pentru a relua prepararea, închideți ușa și apăsați din nou butonul .



2. Pentru a opri complet;
   Apăsați butonul **Stop** .

   Rezultat: Procesul de preparare se oprește. Dacă doriți să anulați setările de preparare, apăsați din nou butonul **Stop** ( ).

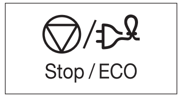


De asemenea, puteți să anulați setările înainte de începerea procesului, apăsând butonul **Stop** ( ).

SETAREA MODULUI DE ECONOMISIRE A ENERGIEI

Cuptorul dispune de un mod de economisire a energiei. Această funcție economisește energie electrică când cuptorul nu este utilizat.

- Apăsați butonul **Energy Save (Economie energie)** ( ).
- Pentru a ieși din modul de economisire a energiei, deschideți ușa cuptorului, iar afișajul va indica ora curentă. Cuptorul este pregătit pentru utilizare.



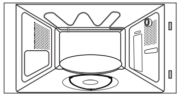
UTILIZAREA SISTEMULUI DE CURĂȚARE CU ABURI

Aburul generat de sistemul de curățare va umezi interiorul cuptorului. După utilizarea funcției de curățare cu aburi, puteți curăța cu ușurință cavitatea cuptorului.

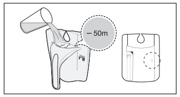
☛ Utilizați această funcție numai după ce cuptorul s-a răcit complet. (la temperatura camerei)

☛ Utilizați numai apă normală, nu apă distilată.

1. Deschideți ușa.

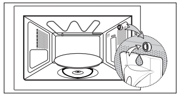


2. Umpleți cu apă până la gradația marcată (nivel de apă) pe exteriorul vasului de apă. (Gradația corespunde unui volum de 50 ml.)



O cantitate de apă mai mare de 50 ml poate cauza o scurgere în partea din spate, prin orificiu. Asigurați-vă că nu adăugați mai mult de 50 ml.

3. Introduceți vasul de apă pe suportul superior pentru vasul cu apă de pe peretele din dreapta al compartimentului de preparare.

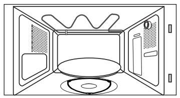


4. Închideți ușa.

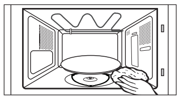
5. Apăsați butonul **Steam clean (Curățare cu aburi)** ( ). Cuptorul se poate **ABURI** în timpul curățării cu aburi, dar aceasta nu reprezintă un defect, **CI EFECTUL ESTOMPĂRII** luminii **DIN INTERIOR DE CĂTRE ABUR**.



6. Deschideți ușa.



7. Vă rugăm să curățați cavitatea cuptorului cu un prosop de vase uscat. Îndepărtați platoul rotativ și ștergeți partea de dedesubt cu un prosop de hârtie.



⚠ Vasul cu apă se va utiliza numai în modul „**Curățare cu aburi**”.

☛ Când preparați hrană solidă, scoateți vasul cu apă, deoarece riscați să deteriorați grav cuptorul cu microunde sau chiar să provocați un incendiu.

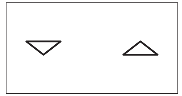
UTILIZAREA FUNCȚIEI DE REÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ

Funcția de reîncălzire automată are patru durate de preparare preprogramate.
Nu este necesar să setați duratele de preparare și nivelul de putere.
Puteți ajusta numărul de porții apăsând butoanele (▽) și (△).
Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

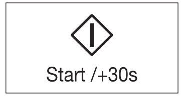
1. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Auto Reheat (Reîncălzire automată)** ( ) o dată sau de mai multe ori.



2. Selectați dimensiunea porției prin apăsarea butoanelor (▽) și (△). (Consultați tabelul alăturat).



3. Apăsați butonul ◇.



Rezultat: Începe prepararea. La încheiere.

1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

ROMÂNĂ

SETĂRILE PENTRU REÎNCĂLZIREA AUTOMATĂ

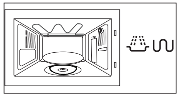
Următorul tabel prezintă diferite programe de reîncălzire automată, cantităţi, durate de aşteptare şi recomandări corespunzătoare.

Cod/Aliment	Porţie	Durată de aşteptare	Recomandări
1. Mâncare preparată rece	300-350 g 400-450 g	3 min.	Aşezaţi alimentele pe un platou din ceramică şi acoperiţi platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 3 componente (de ex., carne cu sos, legume şi garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste).
2. Supă/Sos rece	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Turnaţi supa/sosul într-o farfurie adâncă sau într-un bol din ceramică. Acoperiţi pe durata de încălzire şi aşteptare. Amestecaţi înainte şi după durata de aşteptare.
3. Paste congelate gratinate	200 g 400 g	3 min.	Aşezaţi gratinul de paste congelate pe o farfurie din sticlă termorezistentă, de dimensiune corespunzătoare. Aşezaţi farfuria pe suport. Acest program este adecvat pentru gratinul de paste congelate, cum ar fi lasagne, cannelloni sau macaroane.
4. Băuturi Cafea, lapte, ceai, apă (la temperatura camerei)	150 ml (1 ceaşcă) 250 ml (1 cană)	1-2 min.	Turnaţi lichidul într-o ceaşcă de ceramică (150 ml) sau într-o cană (250 ml) şi aşezaţi-o în centrul platoului rotativ. Reîncălziţi-l fără capac. Amestecaţi cu grijă înainte şi după timpul de aşteptare. Aveţi grijă când scoateţi ceştile din cuptor (consultaţi instrucţiunile de siguranţă pentru lichide).

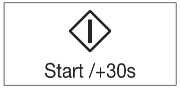
UTILIZAREA FUNCŢIEI DE PREPARARE AUTOMATĂ CU RUMENIRE

Cu funcţia de preparare automată cu rumenire, durata de preparare este setată automat. Puteţi regla numărul de porţii prin apăsarea butoanelor (▽) şi (△).
Mai întâi, aşezaţi platoul de rumenire în centrul platoului rotativ şi închideţi uşa.

1. Aşezaţi platoul de rumenire direct pe platoul rotativ şi preîncălziţi-l la cel mai mare nivel de putere în modul combinat microunde-gril. Apăsaţi butonul **Combi** () şi setaţi durata de preîncălzire (3 -5 minute) prin apăsarea butoanelor (▽) şi (△).

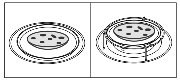


2. Apăsaţi butonul ◇.



Utilizaţi întotdeauna mănuşi speciale pentru cuptor pentru a scoate platoul de rumenire, deoarece acesta de înfierbântă foarte tare.

3. Deschideţi uşa cuptorului. Aşezaţi mâncarea pe platoul de rumenire. Închideţi uşa.

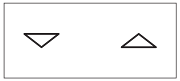


Aşezaţi platoul de rumenire în cuptorul cu microunde, pe suportul metalic (sau platoul rotativ).

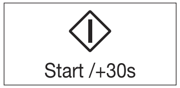
4. Selectaţi tipul de alimente pe care le preparaţi apăsând butonul **Crusty Cook (Preparare cu rumenire)** () o dată sau de mai multe ori.



5. Selectaţi dimensiunea porţiei prin apăsarea butoanelor (▽) şi (△). (Consultaţi tabelul alăturat)



6. Apăsaţi butonul ◇.



Rezultat: Începe prepararea. La încheiere.
1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afişează din nou ora curentă.

Curăţarea platoului de rumenire
Curăţaţi platoul de rumenire cu apă caldă şi detergent şi clătiţi-l cu apă curată.

Nu utilizaţi perii sau bureţi duri, deoarece stratul superior al platoului se poate deteriora. Platoul de rumenire nu poate fi spălat în maşina de spălat vase.

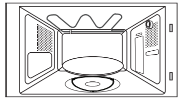
SETĂRILE PENTRU PREPARARE AUTOMATĂ CU RUMENIRE

Următorul tabel prezintă diferite programe automate pentru funcția de rumenire, cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare. Aceste programe funcționează în mod combinat microunde-gril. Înainte de utiliza funcția de rumenire, vă recomandăm să preîncălziți platoul de rumenire pe platoul rotativ timp de 3-5 minute, utilizând modul combinat 600 W și gril. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

Cod/Aliment	Dimensiune porție	Durată de preîncălzire (min.)	Durată de așteptare (min.)	Recomandări
1. Pizza congelată (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5 min	-	Preîncălziți platoul de rumenire utilizând modul 600 W + Gril. Așezați pizza pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
2. Baghete congelate	150 g (1 buc.) 250 g (2 buc.)	4 min	2-3 min	Preîncălziți platoul de rumenire utilizând modul 450 W + Gril. Așezați o baghetă pe mijlocul platoului de rumenire, așezați 2 baghete alături pe platoul de rumenire. Acest program este adecvat pentru baghete cu topping, (de ex. legume, jambon și brânză), precum și pentru felii de pizza.
3. Gustări/ Plăcintă congelată (-18 °C)	150 g (1 buc.) 300 g (1-2 buc.)	3 min	1-2 min	Preîncălziți platoul de rumenire utilizând modul 600 W + Gril. Așezați gustarea/plăcinta congelată pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
4. Bulete de pui congelate	125 g 250 g	4 min	-	Preîncălziți platoul de rumenire utilizând modul 600 W + Gril. Ungeți platoul de rumenire cu o lingură de ulei. Distribuiți buletele de pui uniform pe platoul de rumenire. Întoarceți-le pe partea cealaltă după semnalul sonor. Apăsați butonul Start pentru a continua prepararea.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE PREPARARE MANUALĂ CU RUMENIRE

Platoul de rumenire vă permite să rumeniți alimentele nu numai la suprafață, cu ajutorul grilului, ci și în partea de jos datorită temperaturii ridicate a platoului. Tabelul de la pagina următoare vă indică o serie de articole pe care le puteți prepara utilizând platoul de rumenire.
Platoul de rumenire poate fi utilizate și pentru șuncă, ouă, cârnăciori etc.



1. Așezați platoul de rumenire direct pe platoul rotativ și preîncălziți-l utilizând cea mai ridicată setare în modul combinat microunde-gril [600 W + Gril] respectând duratele și instrucțiunile din tabel.

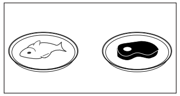
Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate platoul de rumenire, deoarece acesta de înfierbântă foarte tare.

2. Dacă gătiți alimente precum șuncă și ouă, ungeți platoul cu ulei pentru a rumeni bine alimentele.

Rețineți că platoul de rumenire are un strat de teflon care nu este rezistent la zgârieturi. Nu folosiți obiecte ascuțite, cum ar fi un cuțit, pentru a tăia alimente pe platoul de rumenire.

Pentru a evita formarea de zgârieturi pe suprafața platoului de rumenire, folosiți accesorii din plastic sau mutați alimentele de pe platou pentru a le tăia.

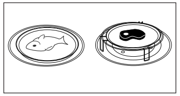
3. Așezați mâncarea pe platoul de rumenire.



☛ Nu așezați pe platoul de rumenire obiecte care nu sunt rezistente la căldură, de exemplu boluri din plastic.

☛ Nu așezați niciodată platoul de rumenire în cuptor fără platoul rotativ.

4. Așezați platoul de rumenire în cuptorul cu microunde, pe suportul metalic (sau platoul rotativ).



5. Selectați durata și puterea de preparare corespunzătoare. (Consultați tabelul alăturat)

☛ **Curățarea platoului de rumenire**

Curățați platoul de rumenire cu apă caldă și detergent și clătiți-l cu apă curată. Nu utilizați o perie abrazivă sau un burete dur, pentru a nu deteriora stratul superior. Platoul de rumenire nu poate fi spălat în mașina de spălat vase.

SETĂRILE PENTRU PREPARARE MANUALĂ CU RUMENIRE

Vă recomandăm să preîncălziți platoul de rumenire direct pe platoul rotativ. Preîncălziți platoul de rumenire utilizând funcția 600 W + Gril () timp de 3-5 minute. Urmați duratele și instrucțiunile din tabel.

Aliment	Dimensiune porție	Durată de preîncălzire	Putere	Timp de preparare (min.)	Recomandări
Șuncă	4 felii (80 g)	3 min.	600 W + Gril	3½-4	Preîncălziți platoul de rumenire. Aliniați feliile pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Roșii la gril	200 g (2 buc.)	3 min.	450 W + Gril	4-5	Preîncălziți platoul de rumenire. Tăiați roșiile în jumătate. Puneți brânză deasupra. Aranjați un cerc pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Cartofi copți	250 g 500 g	3 min.	600 W + Gril	5-6 8-9	Preîncălziți platoul de rumenire. Tăiați cartofii în jumătate. Așezați-i pe platoul de rumenire cu partea tăiată în jos. Aranjați-i în cerc. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Burgeri congelați	2 bucăți (125 g)	3 min.	600 W + Gril	7-7½	Preîncălziți platoul de rumenire. Așezați burgerii congelați unii lângă ceilalți pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic. Întoarceți pe partea cealaltă după 4-5 min.
Baghete congelate	200-250 g (2 buc.)	3 min.	450 W + Gril	8-9	Preîncălziți platoul de rumenire. Așezați baghetele cu topping (de ex., roșii și brânză) una lângă alta pe platou. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.

Aliment	Dimensiune porție	Durată de preîncălzire	Putere	Timp de preparare (min.)	Recomandări
Pizza congelată	300-400 g	5 min.	450 W + Gril	9-11	Preîncălziți platoul de rumenire. Așezați pizza congelată pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Mini-pizza congelată	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + Gril	9-10	Preîncălziți platoul de rumenire. Așezați bucățile de pizza uniform pe platoul de rumenire. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Pizza rece	300-350 g	5 min.	450 W + Gril	6½-7½	Preîncălziți platoul de rumenire. Așezați pizza rece pe platou. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic.
Crochete de pește congelate	150 g (5 buc.) 300 g (10 buc.)	4 min.	600 W + Gril	7-8 9-10	Preîncălziți platoul de rumenire. Ungeți platoul cu 1 lingură de ulei. Așezați crochetele de pește în cerc pe platou. Întoarceți-le pe partea cealaltă după 4 min. (5 buc.) sau 6 min. (10 buc.).
Bulete de pui congelate	125 g 250 g	4 min.	600 W + Gril	5-6 7-8	Preîncălziți platoul de rumenire. Ungeți platoul cu 1 lingură de ulei. Așezați buletele din pui pe platou. Așezați platoul de rumenire pe suportul metalic. Întoarceți-le pe partea cealaltă după 3 min. (125 g) sau 5 min. (250 g).

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE DECONGELARE AUTOMATĂ RAPIDĂ

Funcția de decongelare automată rapidă vă permite să decongelați carne, pui, pește sau pâine/tarte. Durata de decongelare și nivelul de putere se setează automat.
Trebuie doar să selectați programul și cantitatea.

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Mai întâi, așezați alimentele congelate în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

1. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Power Defrost (Decongelare rapidă)** (⁂) o dată sau de mai multe ori. (Consultați tabelul alăturat).

   Power Defrost

2. Selectați greutatea alimentelor prin apăsarea butoanelor (▽) și (△).
   Puteți seta o greutate de maxim 1500 g.

3. Apăsați butonul ◇.

   Start /+30s

   Rezultat:
   - Începe decongelarea.
   - Cuptorul emite un semnal sonor scurt la jumătatea programului de decongelare pentru a vă aminti să întoarceți alimentele pe partea cealaltă.
   - Apăsați din nou butonul ◇ pentru a încheia decongelarea.

Puteți decongela alimente și manual. Pentru a realiza acest lucru, selectați funcția de preparare/reîncălzire cu nivelul de putere 180 W. Pentru informații suplimentare, consultați secțiunea „Prepararea/Reîncălzirea” de la pagina 17.

SETĂRILE PENTRU DECONGELAREA AUTOMATĂ RAPIDĂ

Următorul tabel prezintă diferite programe de decongelare automată, cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare.
Îndepărtați toate ambalajele înainte de decongelare. Așezați carnea, puiul, peștele sau pâinea/tarta pe un platou ceramic.

Cod/Aliment	Porție	Durată de așteptare	Recomandări
1. Carne	200-1500 g	20-60 min.	Protejați marginile cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete și carne tocată.
2. Pui	200-1500 g	20-60 min.	Protejați capetele picioarelor și aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceți puiul pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi și a bucăților de carne de pui.
3. Pește	200-1500 g	20-50 min.	Protejați coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți peștele pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea peștilor întregi și a fileului de pește.
4. Pâine/Tarte	125-625 g	5-20 min.	Așezați pâinea pe un șervet de hârtie și întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. Așezați tarta pe un platou ceramic și, dacă este posibil, întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. (Cuptorul continuă să funcționeze, dar se oprește când deschideți ușa.) Programul este adecvat pentru toate tipurile de pâine, feliată sau întreagă, precum și pentru chifle și baghete. Aranjați chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de tarte cu aluat dospit, biscuiți, plăcinte cu brânză și foietaje. Nu este adecvat pentru tartele cu crustă, tartele cu fructe și cremă, precum și pentru cele cu glazură de ciocolată.

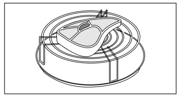
Dacă doriți să decongelați alimente manual, selectați funcția de decongelare manuală cu nivelul de putere 180 W. Pentru detalii suplimentare despre decongelarea manuală şi durata de decongelare, consultați pagina 31~32.

ALEGEREA ACCESORIILOR

Folosiți recipiente recomandate pentru utilizarea în cuptorul de microunde; nu folosiți recipiente și vase din plastic sau hârtie, prosoape etc.

Dacă doriți să selectați modul de preparare combinat (gril și microunde), folosiți numai farfurii recomandate pentru microunde și cuptoare.

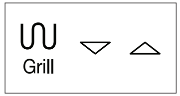
Pentru detalii suplimentare cu privire la recipientele și instrumentele adecvate, consultați Ghidul pentru materiale de gătit de la pagina 26~27.



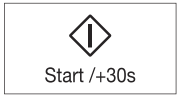
PREPARAREA LA GRIL

Grilul vă permite să încălziți și să rumeniți alimente rapid, fără a folosi microundele. În acest scop, împreună cu cuptorul cu microunde vă este furnizat un suport pentru gril.

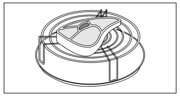
1. Preîncălziți grilul la temperatura necesară, apăsând butonul **Grill (Gril)** (⩋) și setați durata de preîncălzire apăsând butoanele (▽) și (△).



2. Apăsați butonul ◇.

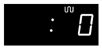


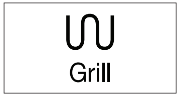
3. Deschideți ușa și așezați alimentele pe suport. Închideți ușa.



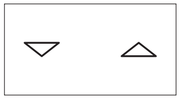
4. Apăsați butonul ⩋.

   Rezultat: Se afișează următoarele indicații:





5. Setați durata de preparare la gril apăsând butoanele (▽) și (△). Durata maximă pentru gril este de 60 de minute.



6. Apăsați butonul ⊘.

Start /+30s

Rezultat: Începe prepararea la gril. La încheiere.

1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Nu vă îngrijorați dacă încălzitorul se aprinde și se stinge în timpul utilizării grilului. Acest sistem este destinat să împiedice supraîncălzirea cuptorului.

Folosiți întotdeauna mănuși speciale când atingeți vasele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți. Asigurați-vă că elementul de încălzire este în poziție orizontală.

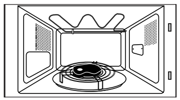
PREPARAREA COMBINATĂ LA MICROUNDE ȘI GRIL

Puteți combina prepararea la microunde cu grilul, pentru a găti rapid și a rumeni alimentele în același timp.

Utilizați ÎNTOTDEAUNA recipiente recomandate atât pentru microunde, cât și pentru cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente.

Folosiți ÎNTOTDEAUNA mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.

1. Deschideți ușa cuptorului.
Așezați alimentele pe suportul metalic și suportul pe platoul rotativ. Închideți ușa.



2. Apăsați butonul **Combi** (⩨ ᔕᔕ).

MW + Grill

Rezultat: Se vor afișa următoarele indicații:

⩨ ᔕᔕ (mod de la preparare la microunde și gril)
600 W (putere de ieșire)

Selectați nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul **Combi** (⩨ ᔕᔕ) până când se afișează puterea adecvată.

Nu puteți seta temperatura grilului.

3. Setați durata de preparare apăsând butoanele (▽) și (△), după cum este necesar. Durata maximă de preparare este de 60 minute.

4. Apăsați butonul ⊘.

Start /+30s

Rezultat: Începe prepararea combinată. La încheiere.

1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Puterea maximă a microundelor pentru modul de preparare combinată la microunde și gril este de 600 W.

DEZACTIVAREA SEMNALULUI DE AVERTIZARE

Puteți dezactiva semnalul de avertizare oricând doriți.

1. Apăsați butoanele ▽ și ⊘ în același timp.

Stop / ECO Start /+30s

Rezultat:

- Se afișează următoarea indicație.
  OFF
- Cuptorul nu mai emite nici un semnal la fiecare apăsare a unui buton.

2. Pentru a reactiva semnalul, apăsați din nou butoanele ▽ și ⊘ în același timp.

Stop / ECO Start /+30s

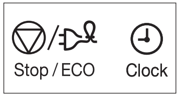
Rezultat:

- Se afișează următoarea indicație.
  On
- Cuptorul funcționează din nou cu semnalul de avertizare activat.

BLOCAREA DE SIGURANȚĂ A CUPTORULUI CU MICROUNDE

Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special pentru siguranța copiilor, care permite „blocarea” acestuia astfel încât copii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcțiune accidental. Cuptorul poate fi blocat oricând.

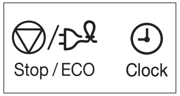
1. Apăsați butoanele ⊽ și ◷ în același timp.



Rezultat:
- Cuptorul este blocat (nu poate fi selectată nicio funcție).
- Pe afișaj apare indicația “L”.



2. Pentru a debloca cuptorul, apăsați din nou butoanele ⊽ și ◷ în același timp.



Rezultat: Cuptorul poate fi utilizat normal.

GHIDUL PENTRU MATERIALE DE GĂTIT

Pentru a găti alimente la cuptorul cu microunde, microundele trebuie să penetreze alimentele fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit. Trebuie să alegeți cu atenție materialele pentru gătit. Dacă materialul este marcat ca recomandat pentru microunde, atunci nu trebuie să vă faceți griji. Următorul tabel prezintă diferite tipuri de materiale de gătit și indică dacă și cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.

Materiale de gătit	Sigure pentru microunde	Comentarii
Folie din aluminiu	✓ ✗	Se poate folosi în cantități mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului sau se folosește prea multă folie, se pot forma arcuri electrice.
Preparate cu crustă	✓	Nu trebuie preîncălzit mai mult de 8 minute.
Porțelan și vase din lut	✓	Porțelanul, vasele din lut și din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepția celor cu încrustații metalice.
Tăvi de unică folosință din poliester cartonat	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.
Ambalaje tip fast-food		
• Recipiente din polistiren	✓	Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate determina topirea polistirenului.
• Pungi de hârtie sau hârtie de ziar	✗	Pot lua foc.
• Hârtie reciclată sau ambalaje metalice	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Sticlă		
• Veselă	✓	Se pot folosi dacă nu au încrustații metalice.
• Sticlă fină	✓	Se pot utiliza pentru a încălzi alimente sau lichide. Sticla fină se poate sparge sau poate crăpa dacă este încălzită brusc.

Materiale de gătit	Sigure pentru microunde	Comentarii
• Borcane din sticlă	✓	Trebuie scos capacul. Adecvate numai pentru încălzire.
Metal		
• Vase	✗	Pot cauza formarea de arcuri și aprinderea.
• Legături pentru pungile de congelator	✗	
Hârtie		
• Farfurii, căni, șervețele și șervete de bucătărie	✓	Pentru prepararea rapidă și încălzire. Inclusiv pentru absorbirea umidității în exces.
• Hârtie reciclată	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Plastic		
• Recipiente	✓	În special dacă sunt făcute din plastic termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiți plastic cu melamină.
• Folie de plastic	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveți grijă când îndepărtați folia deoarece se vor degaja aburi fierbinți.
• Pungi pentru congelator	✓✗	Numai dacă sunt rezistente la fierbere sau garantate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice. Găuriți-le cu o furculiță, dacă este necesar.
Hârtie cerată	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității și prevenirea împroșcării.

✓ **Recomandat** ✓✗ **A se utiliza cu atenție** ✗ **Nesigur**

GHID DE PREPARARE

MICROUNDELE

Energia microundelor penetrează efectiv alimentele, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsime și zahăr din acestea.
Microundele determină mișcarea rapidă a moleculelor din alimente.
Mișcarea rapidă a acestor molecule creează fricțiune, iar căldura rezultată are rolul de a găti alimentele.

PREPARAREA

Materialele de gătit pentru prepararea la microunde:
Pentru eficiență maximă, vasele de gătit trebuie să permită penetrarea rapidă a energiei microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oțelul, aluminiul și cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porțelanul și materialele plastice, precum și hârtia și lemnul. În consecință, alimentele nu trebuie preparate niciodată în recipiente din metal.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:
Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peștele și carnea proaspete sau congelate. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea gătite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi gătite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici și sugestii).

Acoperirea în timpul preparării
Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur și contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri: de ex. cu un capac din ceramică sau plastic, sau cu folie specială pentru microunde.

Duratele de așteptare
După terminarea preparării alimentelor, durata de așteptare este importantă pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

Ghid de preparare pentru legume congelate

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se gătesc acoperite pe durata minimă - vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit.
Se amestecă de două ori în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare.

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Spanac	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 linguri) de apă rece.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă rece.
Mazăre	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 linguri) de apă rece.
Fasole verde	300 g	600 W	8-9	2-3	Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă rece.
Amestec legume (morcov/mazăre/porumb)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 linguri) de apă rece.
Amestec de legume (în stil chinezesc)	300 g	600 W	8-9	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece

Ghid de preparare pentru orez și paste

Orez: Se folosește un bol mare din sticlă pirex, cu capac-orezul își dublează volumul în timpul preparării. Se acoperă cu un capac. După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de așteptare și se sărează sau se adaugă mirodenii și unt.
Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

Paste: Se folosește un bol mare din sticlă pirex. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Pregătiți fără capac.
Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Orez alb (semifiert)	250 g	800 W	16-17	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Orez brun (semifiert)	250 g	800 W	21-22	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Orez amestec (orez alb + orez brun)	250 g	800 W	17-18	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Porumb amestec (orez + cereale)	250 g	800 W	18-19	5	Se adaugă 400 ml de apă rece.
Paste	250 g	800 W	11-12	5	Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte.

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se adaugă 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată o altă cantitate-vezi tabelul. Se gătesc acoperite pe durata minimă - vezi tabel.
Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă și se așteaptă 3 minute.

Sugestie: Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Toate legumele proaspete trebuie preparate utilizând puterea maximă (800 W).

Aliment	Porție	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru.
Varză de Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Se adaugă 60-75 ml (5-6 linguri) de apă.
Morcovi	250 g	4½-5	3	Se taie morcovii în felii egale.
Conopidă	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețelele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru.
Dovlecei	250 g	3½-4	3	Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă.
Vinete	250 g	3½-4	3	Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 lingură de suc de lămâie.
Praz	250 g	4½-5	3	Se taie prazul în felii subțiri.
Ciuperci	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite.
Ceapă	250 g	5½-6	3	Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă.
Ardei	250 g	4½-5	3	Se taie ardeii în felii mici.
Cartofi	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale.
Napi	250 g	5-5½	3	Se taie napii în cuburi mici.

REÎNCĂLZIREA

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracțiune din timpul necesar pentru reîncălzirea pe plitele și aragazurile obișnuite.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel. Duratele din tabel sunt calculate la o temperatură a camerei de aproximativ +18 - +20 °C sau pentru alimente răcite la o temperatură de circa +5 - +7 °C.

Aranjarea și acoperirea

Evitați să reîncălziți alimente mari, cum ar fi o bucată mare de carne-acestea se supraîncălzesc și se usucă înainte ca mijlocul să fie pătruns. Reîncălzirea bucăților mici va da rezultate mult mai bune.

Nivelurile de putere și amestecarea

Unele alimente pot fi reîncălzite la un nivel de putere de 800 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la o putere de 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Pentru indicații, consultați tabelele. În general, este mai bine să reîncălziți alimentele la un nivel de putere mai mic, dacă alimentele sunt delicate, în cantități mici sau dacă se încălzesc foarte repede (de exemplu bucățile mici). Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecați alimentele din nou înainte de a le servi. Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și arderea, amestecați lichidele înainte, în timpul și după încălzire. Lăsați lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Vă recomandăm să puneți o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitați supraîncălzirea (și implicit alterarea) alimentelor.
Este preferabil să subestimați timpul de preparare și să îl prelungiți dacă este necesar.

Încălzirea și duratele de așteptare

Când reîncălziți un aliment pentru prima dată, este bine să notați durata-pentru referință viitoare. Asigurați-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite degajă aburii fierbinți.
Așteptați câteva minute după reîncălzire - pentru a permite uniformizarea temperaturii alimentelor. Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altă durată în tabel. Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Consultați și capitolul despre măsurile de siguranță.

ROMÂNĂ

REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR

Lăsați întotdeauna să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă și arderea, puneți o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi și amestecați-le înainte, în timpul și după încălzire.

REÎNCĂLZIREA HRANEI PENTRU BEBELUȘI

HRANA PENTRU BEBELUȘI: Goliți într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac de plastic. Amestecați bine după reîncălzire!
Lăsați să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecați din nou și verificați temperatura.
Temperatura de servire recomandată: între 30-40 °C.
LAPTE PENTRU BEBELUȘI: Turnați laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziți-l fără capac. Nu încălziți niciodată biberonul bebelușului cu tetina atașată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitați bine înainte de perioada de așteptare și agitați din nou înainte de servire! Verificați cu grijă temperatura laptelui și a hranei pentru bebeluș înainte de servire.
Temperatura de servire recomandată: cca. 37 °C.
OBSERVAȚIE: În special hrana pentru bebeluși trebuie verificată cu atenție înainte de servire, pentru a preveni arderea.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și duratele din următorul tabel.

Reîncălzirea laptelui și a hranei pentru bebeluși

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porție	Putere	Timp	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Hrană pentru bebeluși (legume + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Așteptați 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.
Budincă pentru bebeluși (cereale + lapte + fructe)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Așteptați 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.
Lapte pentru bebeluși	100 ml 200 ml	300 W 300 W	30-40 sec. între 50 sec. și 1 min.	2-3 2-3	Se amestecă sau se agită bine și se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se așează în centrul platoului rotativ. Se gătește fără capac. Se agită bine și se așteaptă cel puțin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine și se verifică temperatura cu atenție.

Reîncălzirea lichidelor și alimentelor

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Băuturi (cafea, ceai și apă)	150 ml (1 ceașcă) 250 ml (1 cană)	800 W 800 W	1-1½ 1½-2	1-2 1-2	Turnați în ceașcă și reîncălziți, fără capac. Plasați ceașca / cana în centrul platoului rotativ. Păstrați în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare și amestecați bine.

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Supă (rece)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Se toarnă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.
Stufat (rece)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Se pune stufatul într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire.
Paste cu sos (reci)	350 g	600 W	4½-5½	3	Se așează pastele (de ex., spaghete sau tăieței) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Se amestecă înainte de a fi servite.
Paste umplute cu sos (reci)	350 g	600 W	5-6	3	Se așează pastele umplute (de ex., ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire.
Platou mixt (rece)	350 g	600 W	5½-6½	3	Se așează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde.

DECONGELAREA MANUALĂ

Microundele reprezintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate. Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar dacă aveți musafiri neanunțați.
Carnea de pasăre congelată trebuie să fie bine dezghețată înainte de a fi gătită. Îndepărtați legăturile metalice și ambalajele pentru a permite scurgerea lichidului dezghețat.
Așezați alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceți pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeți lichidul rezultat și îndepărtați imediat măruntaiele.
Verificați alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc. Dacă părți mai mici sau mai subțiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâșii mici de folie de aluminiu până la încheierea decongelării.
În cazul în care carnea de pasăre se încălzește la suprafață, întrerupeți dezghețarea și lăsați carnea 20 de minute înainte de a continua.
Decongelarea peștelui, a cărnii roșii și a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de așteptare până la decongelarea completă va varia în funcție de cantitatea decongelată. Consultați tabelul de mai jos.

Sugestie: Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantitățile mai mici necesită mai puțin timp decât cele mai mari. Aveți în vedere această sugestie atunci când congelați și decongelați alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la - -20 °C, folosiți ca reper tabelul următor.

Toate alimentele congelate trebuie decongelate utilizând nivelul de putere pentru decongelare (180 W).

Aliment	Porție	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Carne				
Carne de vită tocată	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25 5-25	Așezați carnea pe o farfurie de ceramică întinsă. Protejați marginile mai subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Friptură de porc	250 g	7½-8½	5-25	

ROMÂNĂ

Aliment	Porție	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Pui				
Bucăți de pui	500 g (2 buc.)	14½-15½	15-40	Mai întâi așezați bucățile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puiul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejați părțile mai subțiri și capetele cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Pui întreg	900 g	28-30		
Pește				
File de pește	250 g (2 buc.)	6-7	5-15	Așezați peștele congelat pe mijlocul unui platou din ceramică. Așezați părțile mai subțiri sub cele mai groase. Protejați capetele subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
	400 g (4 buc.)	12-13		
Fructe				
Fructe de pădure	250 g	6-7	5-10	Împrăștiați fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare).
Pâine				
Chifle (fiecare de circa 50 g)	2 buc.	½-1	5-20	Așezați chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe hârtie de bucătărie, în centrul platoului rotativ. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
	4 buc.	2-2½	5-20	
Toast/Sandvici	250 g	4½-5	5-20	
Pâine germană (făină de grâu + făină de secară)	500 g	8-10		

GRIL

Elementul de încălzire al grilului se află sub partea superioară a cuptorului. Acesta funcționează când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Rotația platoului rotativ facilitează rumenirea uniformă a alimentelor. Preîncălzirea grilului timp de 3-4 minute va accelera procesul de rumenire a alimentelor.

Materiale de gătit pentru gril:
Trebuie să fie rezistente la foc și pot să conțin metal. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru gril:
Cotlete, cârnați, fripturi, hamburgeri, șuncă și costiță afumată, felii subțiri de pește, sandviciuri și toate tipurile de toast cu toppinguri.

Observație importantă:
Când utilizați numai grilul, asigurați-vă că elementul de încălzire al grilului se află sub plafon în poziție orizontală, nu pe peretele din spate în poziție verticală. Rețineți că alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altă poziție în instrucțiuni.

MICROUNDE + GRIL

Acest mod de preparare combină căldura degajată de gril cu viteza de preparare a microundelor. Funcționează numai când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Datorită rotației platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform. Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate: 600 W + Gril, 450 W + Gril și 300 W + Gril.

Recipiente pentru modul de preparare la microunde + gril
Folosiți materiale de gătit care pot fi penetrate de microunde. Materialele de gătit trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiți materiale de gătit din metal când utilizați modul combinat. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde + gril:
Printre alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat se numără toate tipurile de alimente gătite care necesită reîncălzire și rumenire (de ex., paste), precum și alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafață. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porțiile mari de alimente pentru care se dorește obținerea unei cruste rumene și crocante (de ex., bucăți de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare). Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul pentru gril.

Observație importantă:
Când utilizați modul de preparare combinat (microunde + gril), asigurați-vă că elementul de încălzire a grilului se află sub plafon și în poziție orizontală, nu pe peretele din spate în poziție verticală. Alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă instrucțiunile nu recomandă altă poziție. În caz contrar, acestea trebuie așezate direct pe platoul rotativ. Consultați instrucțiunile din următorul tabel.
Dacă trebuie să se rumenească pe ambele părți, alimentele trebuie întoarse.

Ghid pentru gril pentru alimente congelate

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente proaspete	Porție	Putere	Durată pe o parte (min.)	Durată pe cealaltă parte (min.)	Instrucțiuni
Chifle (fiecare de cca. 50 g)	2 buc. 4 buc.	- -	300 W + Gril (1-1½) 300 W + Gril (2-2½)	Numai gril (1-2) Numai gril (1-2)	Se așează chiflele în cerc pe suport. Se întorc chiflele pe partea cealaltă și se rumenesc după preferință. Așteptați 2-5 minute.
Baghete + topping (roșii, brânză, șuncă, ciuperci)	250-300 g (2 buc.)	450 W + Gril	8-9	-	Se așează 2 baghete congelate alături pe suport. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.
Gratin (legume sau cartofi)	400 g	450 W + Gril	13-14	-	Se așează gratinul congelat pe o farfurie din sticlă pirex, mică și rotundă. Așezați farfuria pe suport. După preparare, așteptați 2-3 minute.
Paste (cannelloni, macaroane, lasagne)	400 g	-	600 W + Gril (14-15)	Numai gril (2-3)	Se așează pastele congelate pe o farfurie din sticlă pirex, mică și dreptunghiulară. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ. După preparare, așteptați 2-3 minute.
Bulete de pui	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½	Se așează buletele de pui pe suportul metalic. Întoarceți pe partea cealaltă după prima dată.
Chipsuri la cuptor	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5	Se așează chipsurile uniform pe hârtie de copt, pe suport.

Ghid pentru gril pentru alimente proaspete

Preîncălziți grilul utilizând funcția pentru gril de 3-4 minute.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente proaspete	Porție	Putere	Durată pe o parte (min.)	Durată pe cealaltă parte (min.)	Instrucțiuni
Felii de toast	4 buc. (fiecare de 25 g)	Numai gril	4-5	4½-5½	Se așează feliile de toast una lângă alta pe suport.
Chifle (gata coapte)	2-4 bucăți	Numai gril	2-3	2-3	Se așează chiflele cu partea de jos în sus, în cerc, direct pe platoul rotativ.
Roșii la gril	200 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	- -	300 W + Gril (4½-5½) 300 W + Gril (7-8)	Numai gril (2-3) Numai gril (2-3)	Tăiați roșiile în jumătate. Puneți brânză deasupra. Așezați jumătățile în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Se așează farfuria pe suport.
Toast Hawaii (felii de ananas, șuncă și brânză)	2 buc. (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-	Rumeniți în prealabil feliile de pâine. Se așează toastul cu toppingul pe suport. Se așează cele 2 felii de toast la extreme, direct pe suport. Așteptați 2-3 minute.
Cartofi copți	250 g 500 g	600 W + Gril 600 W + Gril	4½-5½ 8-9	- -	Tăiați cartofii în jumătăți. Se așează în cerc pe suport, cu partea tăiată pe gril.

ROMÂNĂ

Alimente proaspete	Porție	Putere	Durată pe o parte (min.)	Durată pe cealaltă parte (min.)	Instrucțiuni
Bucăți de pui	450-500 g (2 buc.)	300 W + Gril	10-12	12-13	Se pregătesc bucățile de pui cu ulei și condimente. Se așează în cerc, cu oasele spre centru. Se așează o bucată de pui în centrul suportului. Așteptați 2-3 minute.
Cotlete de miel/ biftecuri (medii)	400 g (4 buc.)	Numai gril	12-15	9-12	Ungeți cotletele de miel cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.
Friptură de porc	250 g (2 buc.)	-	300 W+ Gril 7-8	Numai gril 6-7	Ungeți fripturile de porc cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.
Mere coapte	1 măr (circa 200 g) 2 mere (circa 400 g)	300 W + Gril 300 W + Gril	4-4½ 6-7	- -	Se scot cotoarele și se umplu merele cu stafide și gem. Se adaugă deasupra câteva felii de migdale. Se așează merele pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ.

SUGESTII SPECIALE

TOPIREA UNTULUI
Se pun 50 g de unt într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se încălzește 30-40 secunde la 800 W, până când untul se topește.

TOPIREA CIOCOLATEI
Se pun 100 g de ciocolată într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se încălzește 3-5 minute la 450 W, până când ciocolata se topește. Se amestecă o dată sau de două ori în timpul topirii. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

TOPIREA MIERII CRISTALIZATE
Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

TOPIREA GELATINEI
Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece.
Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă pyrex.
Se încălzește timp de 1 minut la 300 W. Se amestecă după topire.

PREPARAREA GLAZURILOR (PENTRU TORTURI ȘI PRĂJITURI)
Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece.
Se prepară fără capac într-un bol de sticlă termorezistentă, timp de 3½-4½ minute, la 800 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

PREPARAREA GEMULUI
Se pun 600 g de fructe (de ex., un amestec de fructe de pădure) într-un vas de sticlă pyrex de dimensiuni adecvate, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr conservant și se amestecă bine. Se prepară acoperit timp de 10-12 minute, la 800 W. Se amestecă de mai multe ori în timpul preparării. Goliți direct în borcane de gem mici, cu capace cu filet. Se așteaptă cu capac 5 minute.

PREPARAREA BUDINCILOR
Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile de la producător și se amestecă bine. Se folosește un bol de sticlă pyrex cu capac, de dimensiune potrivită. Se prepară acoperit timp de 6½-7½ minute, la 800 W. Se amestecă bine de mai multe ori în timpul preparării.

RUMENIREA FELIILOR DE MIGDALE
Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie. Se amestecă de mai multe ori în timpul rumenirii timp de 3½-4½ minute, la 600 W. Se lasă apoi în cuptor 2-3 minute și se așteaptă. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

ÎN CAZ DE NELĂMURIRI SAU PROBLEME

Dacă vă confruntați cu una din problemele menționate mai jos, încercați soluțiile indicate.

Este normal.

- Condens în interiorul cuptorului.
- Curenți de aer în jurul ușii și carcasei exterioare.
- Reflexia luminii în jurul ușii și carcasei exterioare.
- Aburi degajați în jurul ușii sau orificiilor de ventilație.

Cuptorul nu pornește când apăsați butonul ◇.

- Ușa este închisă complet?

Alimentele nu sunt gătite deloc.

- Ați setat corect cronometrul și/sau ați apăsat butonul ◇?
- Ușa este închisă?
- Ați supraîncărcat circuitul electric determinând arderea sau declanșarea unei siguranțe?

Alimentele sunt gătite excesiv sau prea puțin.

- Ați setat durata de preparare corespunzătoare pentru tipul de alimente?
- Ați selectat un nivel de putere corespunzător?

Cuptorul cauzează interferențe cu radioul sau televizorul.

- În timpul funcționării cuptorului, se pot observa interferențe minore cu radioul sau televizorul. Este normal. Pentru a rezolva problema, amplasați cuptorul departe de televizor, aparate de radio și antene.
- Dacă microprocesorul cuptorului cu microunde detectează interferențe, este posibil ca afișajul să se reseteze. Pentru a rezolva această problemă, deconectați cablul de alimentare și conectați-l din nou. Resetați ora.

Becul nu funcționează.

- Becul nu trebuie înlocuit personal, din motive de siguranță. Contactați cel mai apropiat Centru de asistență pentru clienți Samsung pentru a solicita înlocuirea becului de către un inginer calificat.

În cuptor se produc scântei sau trosnituri (se formează arcuri electrice).

- Ați folosit un recipient cu încrustații metalice?
- Ați lăsat o furculiță sau un instrument din metal în interiorul cuptorului?
- Folia de aluminiu este prea aproape de pereții interiori?

Fum și miros neplăcut la prima funcționare.

- Aceasta este o situație temporară datorată încălzirii unei componente noi. Fumul și mirosul vor dispărea după 10 minute de funcționare. Pentru a îndepărta mirosul rapid, puneți în funcțiune cuptorul cu microunde adăugând o bucată sau suc de lămâie în interior.

Dacă indicațiile de mai sus nu vă ajută să rezolvați problema, contactați dealerul local sau serviciul SAMSUNG pentru clienți.
Asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații;

- Numărul de model și numărul de serie - tipărite în mod normal pe spatele cuptorului
- Informațiile de garanție
- O descriere clară a problemei

Apoi, contactați dealerul SAMSUNG sau serviciul post-vânzare.

ROMÂNĂ

SPECIFICAȚII TEHNICE

SAMSUNG depune eforturi pentru a-și îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

Model	FG88S / FG87S
Sursa de alimentare	230 V ~ 50 Hz
Consum de energie Microunde Gril Mod combinat	 1200 W 1100 W 2300 W
Putere de ieșire	100 W / 800 W (IEC-705)
Frecvență de funcționare	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metodă de răcire	Ventilator cu motor
Dimensiuni (l x H x A) Exterior Cavitate cuptor	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volum	23 litri
Greutate Netă	 aprox. 14,5 kg

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII

ȚARA	APELAȚI	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE LA
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG(172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

Nr. cod: DE68-03132X-01

FG88S
FG87S

Furrë me mikrovalë

Udhëzime përdorimi dhe udhëzuesi i gatimit

Ju lutemi, kini parasysh se garancia Samsung NUK mbulon telefonatat për shërbime për të shpjeguar funksionimin e produktit, rregulluar instalimin e gabuar ose për të kryer pastrimin ose mirëmbajtjen normale.

Planet First **100 %** **Recycled Paper**

Ky manual është prodhuar me letër 100 % të riciklueshme.

imagjinoni mundësitë

Faleminderit për blerjen e këtij produkti Samsung. Për të pasur shërbim më të plotë, ju lutemi regjistrojeni produktin në

www.samsung.com/register

SAMSUNG

PËRMBAJTJA

PËRDORIMI I BROSHURËS SË UDHËZIMEVE

Sapo keni blerë një furrë me mikrovalë SAMSUNG. Udhëzimet për përdorim përmbajnë informacione të vlefshme për gatimin në furrë me mikrovalë:

- Masat paraprake të sigurisë
- Pjesët shtesë të përshtatshme dhe enët e gatimit
- Këshilla të vlefshme mbi gatimin
- Këshilla mbi gatimin

LEGJENDA E SIMBOLEVE DHE E IKONAVE

⚠ PARALAJMËRIM	Rreziqe ose praktika jo të sigurta që mund të rezultojnë në **dëmtim të rëndë të personit ose vdekje**.
⚠ KUJDES	Rreziqe ose praktika jo të sigurta që mund të rezultojnë në **dëmtim të lehtë të personit ose dëm të pasurisë**.

Paralajmërim; Rrezik zjarri	Paralajmërim; Sipërfaqe e nxehtë
Paralajmërim; Elektricitet	Paralajmërim; Material shpërthyes
MOS u përpiqni.	MOS e prekni.
MOS e çmontoni.	Ndiqni udhëzimet me saktësi.
Hiqni spinën e korrentit nga priza në mur.	Sigurohuni se makina është e tokëzuar për të parandaluar goditjen elektrike.
Telefononi qendrës së shërbimit për ndihmë.	Shënim
E rëndësishme	

UDHËZIME TË RËNDËSISHME MBI SIGURINË

LEXOJINI ME KUJDES DHE RUAJINI PËR T'IU REFERUAR NË TË ARDHMEN.

Sigurohuni që këto udhëzime mbi sigurinë të zbatohen gjatë gjithë kohës.

Përpara se të përdorni furrën, verifikoni që të jenë zbatuar udhëzimet e mëposhtme.

⚠ PARALAJMËRIM
(Vetëm për funksionin e mikrovalëve)

PARALAJMËRIM: Nëse dera apo gominat e derës janë të dëmtuara, furra nuk duhet të vihet në punë derisa të riparohet nga një person kompetent.

PARALAJMËRIM: Është e rrezikshme që një person, i cili nuk është kompetent, të kryejë riparime ose shërbime që kanë të bëjnë me heqjen e kapakut i cili mbron nga ekspozimi ndaj energjisë së mikrovalëve.

PARALAJMËRIM: Lëngjet dhe ushqimet e tjera nuk duhet të nxehen në enë të vulosura pasi kanë tendencë të shpërthejnë.

Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim në shtëpi.

PARALAJMËRIM: Lërini fëmijët ta përdorin furrën të pambikëqyrur vetëm nëse u janë dhënë udhëzimet e duhura, në mënyrë që fëmija të jetë në gjendje ta përdorë furrën në mënyrë të sigurt dhe të kuptojë rreziqet nga mospërdorimi në mënyrën e duhur.

PARALAJMËRIM: Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjeç dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore ose me mangësi në përvojë dhe njohuri nëse janë të mbikëqyrur ose nëse u jepen udhëzime lidhur me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe nëse i kuptojnë rreziqet që u kanosen. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të bëhen nga fëmijët me përjashtim të rasteve kur ata janë 8 vjeç e sipër dhe të mbikëqyrur.

Përdorni vetëm enët që janë të përshtatshme për përdorim në furrën me mikrovalë.

Kur nxehni ushqim në enë prej plastike ose letre, hidhini një sy furrës, pasi ekziston mundësia e marrjes flakë.

SHQIP

SHQIP

Furra me mikrovalë është parashikuar për ngrohjen e ushqimeve dhe të pijeve. Tharja e ushqimeve ose e veshjeve dhe ngrohja e jastëkëve me korrent, shapkave, sfungjerëve, rrobave të lagura dhe të ngjashme me këto mund të çojë në rrezik lëndimi, marrjeje flakë ose zjarri.

Nëse del tym, fikeni ose hiqeni pajisjen nga priza dhe mbajeni derën të mbyllur, për të shuar flakët.

PARALAJMËRIM: Ngrohja me mikrovalë e pijeve mund të rezultojë në vlim shpërthyes të vonuar, prandaj duhet treguar kujdes kur të mbani enën.

PARALAJMËRIM: Përmbajtjet e biberonëve dhe vazot me ushqim për bebet, duhet të trazohen dhe të tunden si dhe të kontrollohet temperatura para se të konsumohen, për të shmangur djegiet.

Vezët e paqëruara dhe vezët e ziera shumë nuk duhet të nxehen në furrë me mikrovalë pasi mund të shpërthejnë, edhe pasi të ketë ndaluar nxehja e mikrovalës.

Furra duhet të pastrohet rregullisht dhe duhet të hiqen mbetjet e ushqimeve.

Mosmbajtja e furrës në kushte të pastra mund të prishë sipërfaqen, gjë që mund të ndikojë për keq në jetëgjatësinë e pajisjes si dhe mund të shkaktojë një situatë të rrezikshme.

Pajisja nuk është krijuar për t'u instaluar në automjete, në rulota dhe në automjete të ngjashme etj.

Kjo pajisje nuk është parashikuar për përdorim nga personat (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose me mangësi në përvojë dhe njohuri, nëse ata nuk janë në mbikëqyrje të drejtpërdrejtë, ose nëse nuk janë udhëzuar në lidhje me përdorimin e pajisjes nga një person që mban përgjegjësi për sigurinë e tyre.

Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.

Nëse kordoni elektrik është dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose nga persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur rreziqet.

PARALAJMËRIM: Lëngjet ose ushqimet e tjera nuk duhet të nxehen në enë të mbyllura pasi kanë tendencë të shpërthejnë;

Pajisja nuk duhet pastruar me ujë.

Kjo furrë duhet të vendoset në drejtimin e duhur dhe me lartësi të tillë që lejon përdorimin e hapësirës dhe të zonës së kontrollit.

Para se ta përdorni furrën për herë të parë, ajo duhet të vihet në punë me ujë 10 minuta dhe më pas të përdoret.

Nëse furra bën një zhurmë të çuditshme, vjen aromë djegieje ose nëse del tym, hiqeni spinën elektrike menjëherë dhe kontaktoni qendrën tuaj më të afërt të shërbimit.

Pajisja duhet të lejojë shkëputjen e pajisjes nga furnizimi me energji pasi është instaluar. Shkëputja mund të arrihet duke pasur një prizë të disponueshme ose duke vendosur një çelës te lidhja e fiksuar e kabllove në përputhje me rregullat e lidhjes së kabllove.

⚠ PARALAJMËRIM (Vetëm për funksionin e mikrovalëve) - Opsional

PARALAJMËRIM: Kur pajisja përdoret në regjimin me kombinim, fëmijët duhet ta përdorin atë vetëm nën mbikëqyrjen e të rriturve për shkak të temperaturave të larta që krijohen.

Gjatë përdorimit pajisja nxehet. Duhet të bëni kujdes të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse brenda në furrë.

PARALAJMËRIM: Pjesët e përdorshme mund të nxehen gjatë përdorimit. Fëmijët e vegjël duhen mbajtur larg.

Nuk duhet përdorur pastrues me avull.

PARALAJMËRIM: Sigurohuni që pajisja të jetë e fikur përpara se të ndërroni llambën, në mënyrë që të shmangni mundësinë e një goditjeje elektrike.

PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të përdorshme nxehen gjatë përdorimit.
Duhet të tregoni kujdes për të shmangur prekjen e elementeve nxehëse.
Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg, përveç rasteve kur janë nën mbikëqyrje të vazhdueshme.

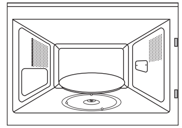
Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjeç dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore ose me mangësi në përvojë dhe njohuri nëse janë të mbikëqyrur ose nëse u jepen udhëzime lidhur me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe nëse i kuptojnë rreziqet që u kanosen. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhen nga fëmijët të pambikëqyrur.

Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes ose kruese të ashpër metalike për të pastruar xhamin e derës së furrës, pasi mund t'i gërvishtin sipërfaqen, çka mund të shkaktojë thyerjen e xhamit.

- Temperatura në sipërfaqet e përdorshme mund të jetë e lartë kur pajisja është vënë në punë.
- Dera e sipërfaqes së jashtme mund të nxehet kur pajisja është vënë në punë.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin e saj larg fëmijëve nën 8 vjeç.
- Pajisjet nuk janë parashikuar të përdoren nëpërmjet një kohëmatësi të jashtëm ose nëpërmjet një sistemi të komandimit në distancë.

Ky produkt është një pajisje ISM e grupit 2, kategoria B. Përkufizimi për grupin 2 i cili përfshin pajisjet ISM, në të cilat energjia me radio-frekuencë prodhohet qëllimisht dhe/ose përdoret në formën e rrezatimit elektromagnetik për trajtimin e materialit dhe pajisjet EDM dhe pajisjet që krijojnë qark elektrik. Te pajisjet e kategorisë B, futen pajisjet e përshtatshme për përdorim në ambientet shtëpiake dhe në ambientet që lidhen drejtpërdrejt me rrjetin e furnizimit me energji me voltazh të ulët, i cili furnizon godinat e banimit.

INSTALIMI I FURRËS ME MIKROVALË



1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit që ndodhen brenda në furrë. Vendosni unazën rrotulluese dhe pjatën rrotulluese. Kontrolloni nëse pjata rrotulluese rrotullohet lirshëm.
2. Furra me mikrovalë duhet të vendoset në atë mënyrë që priza të jetë e disponueshme.

- Nëse kordoni i furnizimit me energji është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet me një kordon të posaçëm ose me një kabllo që ofrohet nga prodhuesi ose nga një agjent shërbimi i autorizuar. Për sigurinë tuaj personale, vendoseni kabllon në një prizë AC të tokëzuar në mënyrë të përshtatshme. Nëse kablloja e energjisë së kësaj pajisjeje është e dëmtuar, duhet të zëvendësohet me një kabllo të posaçme.
- Mos e instaloni furrën me mikrovalë në ambiente të nxehta ose me lagështirë, si për shembull pranë një furre të zakonshme ose pranë një radiatori. Duhet të zbatohen specifikimet për

furnizimin me energji të sobës dhe çdo kabllo zgjatuese që përdoret duhet të jetë e të njëjtit standard si dhe kablloja e energjisë që jepet bashkë me furrën. Pastrojeni pjesën e brendshme dhe gominën e derës me një leckë të njomë para se ta përdorni furrën për herë të parë.

UDHËZIME PËR INSTALIMIN E FURRËS ME MIKROVALË

Kjo pajisje përputhet me rregulloret e BE-së.
Hedhja e materialit të paketimit dhe e pajisjes.
Materiali i paketimit të pajisjes është i riciklueshëm.
Mund të përdoret materiali i mëposhtëm:

- Karton;
- Shirit polietileni (PE);
- Polistiren pa klorofluorokarbon (shkumë e fortë prej polistireni).

Hidhini këto materiale në mënyrë të përgjegjshme dhe në përputhje me rregulloret qeveritare.
Autoritetet mund t'ju ofrojnë informacion se si t'i hidhni në mënyrë të përgjegjshme pajisjet shtëpiake që kanë dalë jashtë përdorimit.

Siguria

Pajisja duhet të lidhet vetëm nga një teknik i kualifikuar.
Furra me mikrovalë është krijuar për përdorim në shtëpi. Duhet ta përdorni atë posaçërisht për gatimin e ushqimit. Pajisja nuk është e nxehtë gjatë dhe pas përdorimit. Mbajeni mend këtë nëse fëmijët tuaj të vegjël afrohen te pajisja.
Instalimi pranë një furre të zakonshme.

- Kur të instaloni furrën me mikrovalë pranë një furre të zakonshme, duhet lënë hapësirë e mjaftueshme ndërmjet tyre për të parandaluar mbinxehjen, pasi ambienti përreth mund të nxehet shumë. Është e qartë që duhet t'u përmbaheni në mënyrë strikte udhëzimeve të prodhuesit për instalimin e furrës së zakonshme.
- Furra me mikrovalë inkaso nuk duhet të instalohet mbi një furrë të zakonshme, përndryshe sistemi i ftohjes së furrës me mikrovalë mund të dëmtohet nga ajri i nxehtë që prodhohet nga furra e zakonshme.

SHQIP

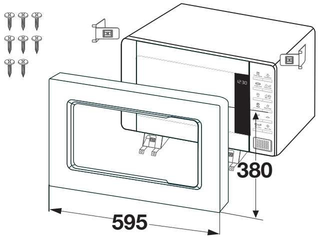
Lidhja elektrike

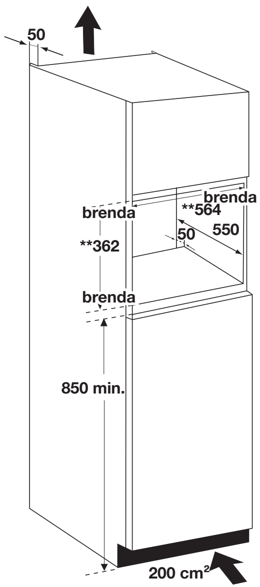
Spina me të cilën lidhet pajisja, duhet të jetë në përputhje me rregulloret kombëtare dhe lokale.

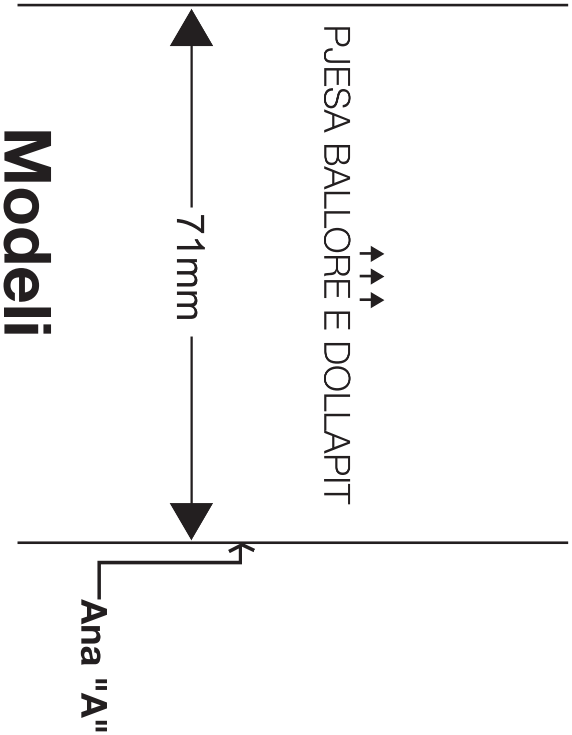
Nëse dëshironi të kryeni një lidhje të qëndrueshme, sigurohuni që në linjën e furnizimit me energji të jetë vendosur një çelës me shumë pole dhe me një hapësirë minimale kontakti prej 3 mm.



Përmasat e pjesëve të brendshme







1. Përdorni trapanon me trashësi 3mm për të shpuar vrima. Fiksoni vidat në kapësen e instalimit BKT. (Fig. 1)

2. Vendoseni furrën me mikrovalë brenda në dollap. (Fig. 2)

3. Përdorni modelin për të vendosur bazën e kapëses BKT 71 mm larg anës "A" të dollapit. (Fig. 3)

4. Përdorni trapanon me trashësi 3mm për të shpuar vrima. Fiksoni vidat në bazën e kapëses BKT. (Fig. 4)

5. Vendosni pjesën e përparme mbuluese. (Fig. 5)

6. Bëni lidhjen elektrike. Kontrolloni për të parë që pajisja funksionon.

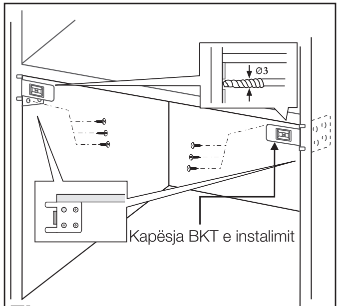


Fig. 1

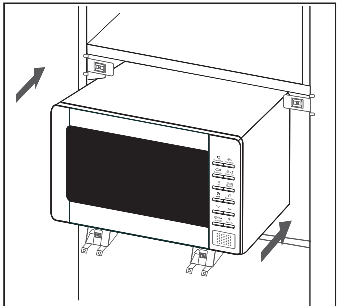


Fig. 2

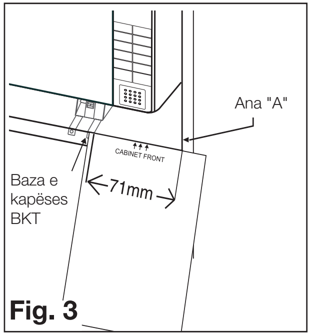


Fig. 3

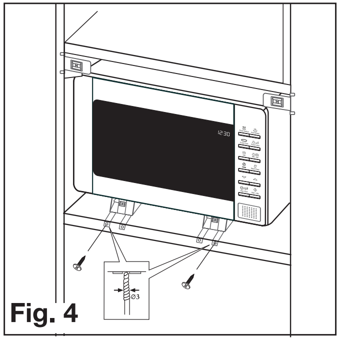


Fig. 4

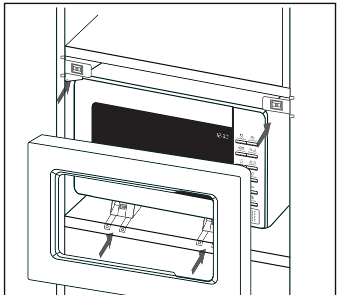


Fig. 5

SHQIP

PASTRIMI I FURRËS ME MIKROVALË

Pjesët e mëposhtme të furrës me mikrovalë duhet të pastrohen rregullisht për të parandaluar grumbullimin e yndyrës dhe të copave të ushqimit.

- Sipërfaqet e brendshme dhe të jashtme
- Dera dhe gominat e derës
- Pjata rrotulluese dhe unazat rrotulluese (Vetëm modeli i llojit të pjatës rrotulluese)

☛ Sigurohuni **GJITHMONË** që gominat e derës të jenë të pastra dhe që dera të mbyllet siç duhet.

☛ Mosmbajtja e furrës në kushte të pastra mund të prishë sipërfaqen, gjë që mund të ndikojë për keq në jetëgjatësinë e pajisjes si dhe mund të shkaktojë një situatë të rrezikshme.

1. Pastrojini sipërfaqet e jashtme me një cohë të butë dhe me ujë të ngrohtë me sapun. Shpëlajini dhe thajini.

2. Pastroni spërkatjet ose njollat në sipërfaqet e brendshme të furrës me një cohë me sapun. Shpëlajini dhe thajini.

3. Për të hequr pjesët e forta të ushqimit dhe aromat, vendosni një filxhan me lëng limoni të holluar në furrë dhe nxeheni për dhjetë minuta me fuqi maksimale.

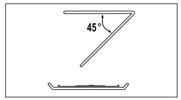
4. Lajeni pjatën e cila nuk e dëmton pjatalarësen, sa herë të jetë e nevojshme.

MOS derdhni ujë te vrimat e ajrosjes. **KURRË** mos përdorni produkte gërryese ose solucione kimike. Tregoni kujdes të veçantë kur të pastroni gominat e derës, për të siguruar që asnjë copë:

- Të mos grumbullohet
- Të mos pengojë mbylljen e derës siç duhet

Pastrojeni zgavrën e furrës me mikrovalë pas çdo përdorimi me një solucion larës të butë, por para se ta pastroni, lëreni furrën me mikrovalë që të ftohet, në mënyrë që të shmangni lëndimet.

Kur të pastroni pjesën e sipërme brenda në hapësirë, do të ishte mirë ta ulni nxehtësinë në 45° dhe më pas ta pastroni.
(Vetëm modeli i ngrohësit me lëkundje)



RUAJTJA DHE RIPARIMI I FURRËS TUAJ ME MIKROVALË

Gjatë ruajtjes ose riparimit të furrës tuaj me mikrovalë, duhet të merren disa masa të thjeshta parandaluese.
Furra nuk duhet të përdoret nëse dera ose gominat e derës janë të dëmtuara:

- Menteshë e thyer
- Gomina të prishura
- Kapaku i deformuar ose i përkulur

Vetëm një teknik shërbimi i kualifikuar për furrë me mikrovalë, duhet të kryejë riparime

☛ **KURRË** mos e hiqni kapakun e sipërm nga furra. Nëse furra është me defekt dhe ka nevojë për riparime, ose nëse jeni në dyshim për gjendjen e saj:

- Hiqeni nga priza në mur
- Kontaktoni qendrën më të afërt të shërbimit pas shitjes

Nëse dëshironi ta ruani furrën përkohësisht, gjeni një vend të thatë, pa pluhur.
Arsyeja: Pluhuri dhe lagështira mund të dëmtojnë pjesët funksionale të furrës.

Kjo furrë me mikrovalë nuk është parashikuar për përdorim komercial.

Llambën nuk duhet ta ndërroni vetë për arsye sigurie. Kontaktoni me kujdesin më të afërt për klientin të autorizuar nga Samsung, që të sjellë një inxhinier të kualifikuar për të zëvendësuar llambën.

⚠ PARALAJMËRIM				
Vetëm personeli i kualifikuar duhet lejuar të modifikojë ose të riparojë pajisjen.	✔	✔	✔	✔
Mos nxehni lëngje dhe ushqime të tjera në enë të vulosura për funksionin e mikrovalës.	✔	✔	✔	✔
Për të qenë të sigurt, mos përdorni pastrues me ujë me presion të lartë ose me avull me presion.	✔	✔	✔	✔
Mos e instaloni këtë pajisje; pranë ngrohësve, materialeve të ndezshme; në vende me lagështirë, me vaj ose me pluhur, në një vend të ekspozuar drejtpërdrejt ndaj rrezeve të diellit dhe ujit ose aty ku ka rrjedhje të gazit; në tokë.	✔	✔	✔	✔
Kjo pajisje duhet të tokëzohet siç duhet në përputhje me kodet vendase dhe kombëtare.	✔	✔	✔	✔
Hiqni vazhdimisht të gjitha substancat e huaja, si pluhurin ose ujin nga terminalet e prizës elektrike dhe nga pikat e kontaktit me anë të një cope të thatë.	✔	✔	✔	✔
Mos e tërhiqni ose e mos përkulni në mënyrë ekstreme kabllon e energjisë ose mos vendosni objekte të rënda mbi të.	✔	✔	✔	✔
Në rast të rrjedhjes së gazit (siç është gazi propan, gazi LP, etj.), ajroseni menjëherë pa e prekur spinën elektrike.	✔	✔	✔	✔
Mos e prekni spinën elektrike me duar të njoma.	✔	✔	✔	✔

SHQIP

Mos e fikni pajisjen duke hequr prizën, ndërkohë që është duke punuar.	✓	✓	✓	✓
Mos furni gishtat ose substanca të huaja. Nëse substanca të tilla si uji, hyjnë në pajisje, hiqeni spinën elektrike dhe kontaktoni qendrën tuaj më të afërt të shërbimit.	✓	✓	✓	✓
Mos ushtroni shumë presion ose ngjeshje te pajisja.	✓	✓	✓	✓
Mos e vendosni furrën në një objekt delikat siç është lavamani ose një objekt prej qelqi.	✓	✓		
Mos përdorni benzen, hollues, alkool, pastrues me avull ose pastrues me presion të lartë për të pastruar pajisjen.	✓	✓	✓	✓
Sigurohuni që voltazhi, frekuenca dhe rryma e energjisë të përputhen me ato të specifikimeve të produktit.	✓	✓		✓
Vendoseni spinën e korrentit në prizën në mur në mënyrë të shtrënguar. Mos përdorni përshtatës spine të shumëfishtë, kabllo zgjatuese ose transformator elektrik.	✓	✓	✓	
Mos e varni kabllon elektrike në një objekt metalik, mos e futni kabllon elektrike ndërmjet objekteve ose mbrapa furrës.	✓	✓	✓	
Mos përdorni spinë elektrike, kordon elektrik të dëmtuar ose prizë në mur të lirshme. Kur spina elektrike ose kablloja elektrike është dëmtuar, kontaktoni qendrën më të afërt të shërbimit.	✓	✓	✓	✓
Mos hidhni ose të spërkatni drejtpërdrejt ujë në furrë.	✓	✓		
Mos vendosni objekte në furrë, brenda ose te dera e furrës.	✓	✓	✓	
Mos spërkatni substanca të avullueshme, siç janë insekticidet, mbi sipërfaqen e furrës.	✓	✓		
Mos vendosni materiale të ndezshme mbi furrë. Tregoni kujdes sidomos kur të nxehni gatime ose pije që përmbajnë alkool, pasi avujt e alkoolit mund të bien në kontakt me një pjesë të nxehtë të furrës.	✓		✓	✓
Mbajini fëmijët larg derës, gjatë hapjes ose mbylljes, pasi mund të përplasen me derën ose mund të kapin gishtat.	✓	✓	✓	✓
PARALAJMËRIM: Nxehja me mikrovalë e pijeve, mund të rezultojë në vlim shpërthyes dhe me vonesë, prandaj dhe duhet treguar kujdes kur të mbahet ena; për të parandaluar këtë situatë, lini GJITHMONË një kohë qëndrimi prej 20 sekondash pasi të jetë fikur furra, në mënyrë që temperatura të bëhet e njëtrajtshme. Trazojini gjatë nxehjes, nëse është e nevojshme dhe trazojini GJITHMONË pas nxehjes. Në rast djegie, ndiqni udhëzimet për NDIHMËN E PARË: • Zhyteni vendin e djegur me ujë të ftohtë për të paktën 10 minuta. • Mbulojeni me një rrobë të pastër dhe të thatë. • Mos e lyeni me krem, vaj ose me locione.	✓	✓	✓	✓

⚠ KUJDES

Përdorni vetëm enë kuzhine që janë të përshtatshme për t'u përdorur për furrë me mikrovalë; MOS përdorni enë metalike, servis pjatash me zbukurime prej ari dhe argjendi, shish, pirunë, etj. Hiqni lidhëset metalike nga çantat plastike ose prej letre. Arsyeja: Mund të shkaktohet qark elektrik ose shkëndija të cilat mund të dëmtojnë furrën.	✓		✓	✓
Mos e përdorni furrën me mikrovalë për të tharë letra ose rroba.	✓		✓	✓

Përdorni kohë më të shkurtër për sasi më të vogla ushqimi, për të shmangur mbinxehjen dhe djegien e ushqimit.	✔		✔	✔
Mos e zhytni kabllon e energjisë ose spinën elektrike në ujë dhe mbajeni kabllon e energjisë larg nga nxehtësia.	✔	✔		
Vezët e paqëruara dhe vezët e ziera shumë nuk duhet të nxehen në furrë me mikrovalë pasi mund të shpërthejnë, edhe pasi të ketë ndaluar nxehja e mikrovalës; gjithashtu, mos i nxehni shishet hermetike ose shishet e vulosura, vazot, enët, arrat e paqëruara, domatet, etj.			✔	✔
Mos i mbuloni vrimat e ajrimit me cohë ose me letër. Ato mund të marrin flakë pasi nga furra del ajër i nxehtë. Furra gjithashtu mund të nxehet dhe mund të fiket automatikisht dhe do të mbetet e tillë derisa të ftohet mjaftueshëm.	✔		✔	
Përdorni gjithmonë doreza kuzhine kur të nxirrni një pjatë nga furra, për të shmangur djegiet padashur.			✔	
Trazojini lëngjet në mes të nxehjes ose pasi të ketë mbaruar nxehja dhe lëreni lëngun të qëndrojë për 20 sekonda pas nxehjes, për të shmangur vlimin shpërthyes.			✔	
Qëndroni larg nga furra sa gjatësia e krahut kur të hapni derën, për të shmangur djegien nga ajri ose avulli i nxehtë që del jashtë.			✔	
Mos e vini në punë furrën me mikrovalë kur është bosh. Furra me mikrovalë do të fiket automatikisht për 30 minuta për qëllime sigurie. Rekomandojmë që të vendosni një gotë me ujë brenda në furë gjatë gjithë kohës, për të thithur energjinë e mikrovalëve në rast se furra me mikrovalë ndizet aksidentalisht.	✔			✔
Instalojeni furrën në përputhje me hapësirat që përshkruhen në këtë manual. (Shihni "Instalimi i furrës me mikrovalë".)	✔		✔	
Kujdes kur të lidhni pajisjet e tjera elektrike te prizat që ndodhen pranë furrës.	✔	✔	✔	

MASA PARAPRAKE PËR TË SHMANGUR EKSPOZIMIN E MUNDSHËM NDAJ ENERGJISË SË TEPËRT TË MIKROVALËVE. (VETËM PËR FUNKSIONIN E MIKROVALËVE)

Moszbatimi i masave paraprake mbi sigurinë mund të rezultojë në ekspozim të dëmshëm ndaj energjisë së mikrovalëve.

(a) Në asnjë rrethanë nuk duhet të provoni të vini furrën në punë me derën hapur ose të ngacmoni çelësat e bllokimit të sigurisë (shulet e derës) ose të futni objekte në vrimat e bllokimit të sigurisë.

(b) Mos vendosni objekte ndërmjet derës së furrës dhe pjesës ballore dhe mos lejoni akumulimin e mbetjeve nga pastrimi në sipërfaqet bllokuese. Sigurohuni që dera dhe sipërfaqet bllokuese të derës të jenë të pastra duke i pastruar ato pas përdorimit, fillimisht me një cohë të njomë dhe më pas me një cohë të butë e të thatë.

(c) MOS e vini furrën në punë nëse është e dëmtuar, derisa të riparohet nga një teknik shërbimi i kualifikuar për mikrovalë, i cili është trajnuar nga prodhuesi. Është e rëndësishme sidomos që dera e furrës të mbyllet siç duhet dhe që të mos dëmtohen:

(1) dera (të deformohet)

(2) menteshat e derës (të thyhen ose të lirohen)

(3) gominat e derës dhe sipërfaqet bllokuese

(d) Furra nuk duhet të rregullohet ose të riparohet nga një person që nuk është teknik shërbimi i kualifikuar për mikrovalë dhe i trajnuar nga prodhuesi.

Samsung do të faturojë tarifën e riparimit për zëvendësimin e një aksesori ose për riparimin e një defekti kozmetik nëse dëmi në njësi dhe/ose dëmtimi ose humbja e aksesorit është shkaktuar nga klienti. Artikujt që mbulon ky kusht përfshijnë:

(a) derën, dorezën, panelin e jashtëm ose panelin e kontrollit të shtypur, gërvishtur ose të thyer.

(b) Tavën, rrotulluesin drejtues, bashkuesin ose skarën e thyer ose të humbur.

SHQIP

- Përdoreni këtë pajisje vetëm për qëllimin për të cilin është parashikuar, ashtu siç përshkruhet në këtë manual udhëzues. Paralajmërimet dhe udhëzimet e rëndësishme mbi sigurinë në këtë manual nuk mbulojnë të gjitha kushtet dhe situatat e mundshme që mund të shfaqen. Është përgjegjësia juaj të veproni praktikisht, me kujdes dhe me vëmendje kur instaloni, mirëmbani dhe vini në përdorim pajisjen.
- Duke qenë se këto udhëzime përdorimi mbulojnë modele të ndryshme, karakteristikat e furrës tuaj me mikrovalë mund të ndryshojnë pak nga ato që përshkruhen në këtë manual dhe jo të gjitha shenjat paralajmëruese mund të jenë të zbatueshme. Nëse keni ndonjë pyetje ose shqetësim, kontaktoni qendrën më të afërt të shërbimit ose kërkoni ndihmë dhe informacione në internet në www.samsung.com.
- Furra me mikrovalë është menduar të përdoret për nxehjen e ushqimit. Ajo është parashikuar vetëm për përdorim në shtëpi. Mos nxehni materiale tekstile ose jastëkë të mbushur me drithëra, të cilat mund të shkaktojnë djegie dhe zjarr. Prodhuesi nuk mund të mbajë përgjegjësi për dëmtimet e shkaktuara nga mospërdorimi në mënyrën e duhur të pajisjes.
- Mosmbajtja e furrës në kushte të pastra mund të prishë sipërfaqen, gjë që mund të ndikojë për keq në jetëgjatësinë e pajisjes si dhe mund të shkaktojë një situatë të rrezikshme.

ELIMINIMI I DUHUR I KËTIJ PRODUKTI (PAJISJE ELEKTRIKE DHE ELEKTRONIKE PËR T'U FLAKUR)

(Zbatohet për shtetet me sisteme grumbullimi të veçuar)

Kjo shenjë që shfaqet në produkt, pajisjet shtesë ose literaturë, tregon se produkti dhe pajisjet e tij elektronike shtesë (p.sh. ngarkuesi, kufjet, kablloja USB) nuk duhet të hidhen së bashku me mbeturinat e tjera shtëpiake në fund të jetës së tyre të punës. Për të parandaluar një dëm të mundshëm ndaj mjedisit ose shëndetit njerëzor nga hedhja e pakontrolluar e mbeturinave, ju lutemi ndajini këto pajisje nga llojet e tjera të mbeturinave dhe riciklojini ato në mënyrë të përgjegjshme për të promovuar ripërdorimin e qëndrueshëm të burimeve materiale.

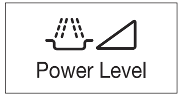
Përdoruesit në shtëpi duhet të kontaktojnë ose shitësin me pakicë ku e blenë këtë produkt ose zyrën e pushtetit vendor të tyre për hollësi se ku dhe si mund t'i dërgojnë këto pajisje për riciklim të sigurt mjedisor.

Përdoruesit e biznesit duhet të kontaktojnë furnitorin e tyre dhe të kontrollojnë kushtet dhe afatet e kontratës së blerjes. Ky produkt dhe pajisjet e tij shtesë elektronike nuk duhet të përzihen me mbeturina të tjera tregtare për eliminim.

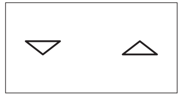
UDHËZUES PËR NJË SHIKIM TË SHPEJTË

Nëse dëshironi të gatuani disa ushqime.

1. Vendoseni ushqimin në furrë.
   Zgjidhni nivelin e energjisë duke shtypur një herë ose më shumë butonin .

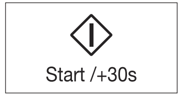


2. Shtypni butonat (▽) dhe (△) siç kërkohet.



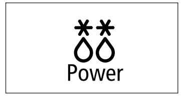
3. Shtypni butonin ◇.

   Rezultati: Gatimi fillon. Sinjali i furrës bie katër herë kur përfundon gatimi.

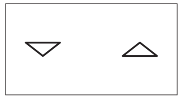


Nëse dëshironi të shkrini automatikisht ushqimin në mënyrë të fuqishme.

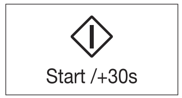
1. Vendoseni ushqimin e ngrirë në furrë.
   Zgjidhni llojin e ushqimit që do të gatuani duke shtypur një herë ose më shumë butonin **Power Defrost (Shkrirje e fuqishme)** ().



2. Zgjidhni peshën e ushqimit duke shtypur butonat (▽) dhe (△).

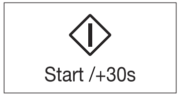


3. Shtypni butonin ◇.



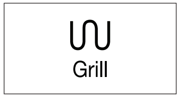
Nëse doni të shtoni 30 sekonda të tjera.

Lëreni ushqimin në furrë.
Shtypni një herë ose më shumë **+30s** për çdo 30 të tjera që dëshironi të shtoni.

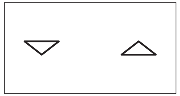


Nëse dëshironi të piqni disa ushqime.

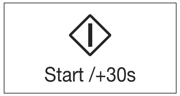
1. Shtypni butonin .



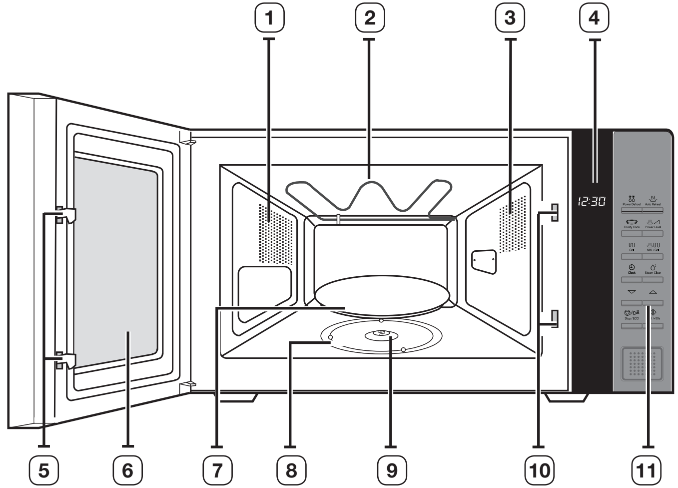
2. Vendosni kohën e gatimit duke shtypur butonat (—) dhe (+).



3. Shtypni butonin .

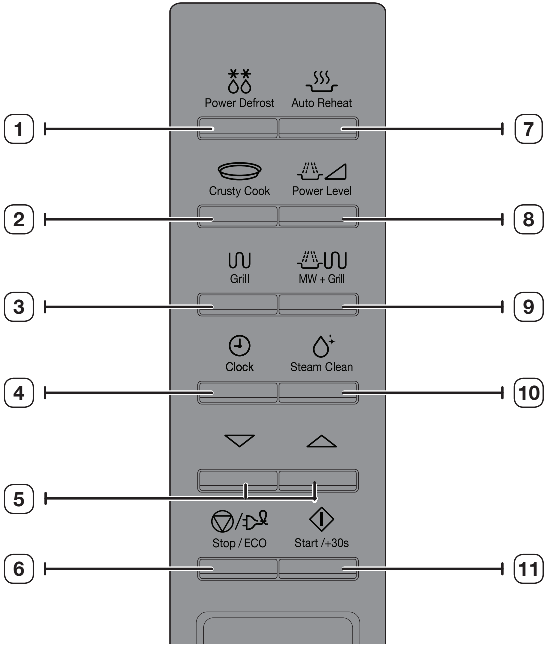


FURRA



1. VRIMAT E VENTILIMIT
2. SKARA
3. DRITA
4. EKRANI
5. SHULET E DERËS
6. DERA
7. PJATA RROTULLUESE
8. UNAZA RROTULLUESE
9. BASHKUESI
10. VRIMAT E BLLOKIMIT TË SIGURISË
11. PANELI I KONTROLLIT

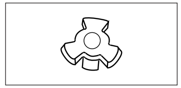
PANELI I KONTROLLIT

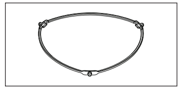


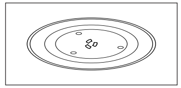
1. BUTONI PËR SHKRIRJE TË FUQISHME AUTOMATIKE
2. ZGJEDHJA E GATIMIT TË USHQIMIT TË THATË
3. ZGJEDHJA E REGJIMIT TË SKARËS
4. VENDOSJA E ORËS
5. BUTONI LART (△) / POSHTË (▽) (koha e gatimit, pesha dhe madhësia e racionit)
6. BUTONI I NDËRPRERJES/KURSIMIT TË ENERGJISË
7. ZGJEDHJA E RINGROHJES AUTOMATIKE
8. ZGJEDHJA E REGJIMIT TË MIKROVALËS/TË NIVELIT TË FUQISË
9. ZGJEDHJA E REGJIMIT ME KOMBINIM
10. BUTONI PËR PASTRIMIN ME AVULL
11. BUTONI FILLO/+30S

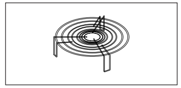
PJESËT SHTESË

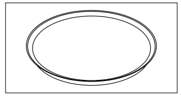
Në varësi të modelit që keni blerë, ju jepen disa pjesë shtesë të cilat mund të përdoren në një sërë mënyrash.

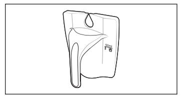
1. **Bashkuesi**, i vendosur tashmë mbi boshtin e motorit, në bazën e furrës.
   
   Qëllimi: Bashkuesi rrotullon pjatën rrotulluese.

2. **Unaza e rrotullimit**, duhet vendosur në qendër të furrës.
   
   Qëllimi: Unaza rrotulluese mban pjatën rrotulluese.

3. **Pjata rrotulluese**, duhet vendosur në unazën rrotulluese dhe pjesa qendrore e pjatës duhet të puthitet me bashkuesin.
   
   Qëllimi: Pjata rrotulluese shërben si sipërfaqja kryesore e gatimit; ajo mund të hiqet lehtësisht për t'u pastruar.

4. **Skara,** duhet vendosur mbi pjatën rrotulluese.
   
   Qëllimi: Skara metalike mund të përdoret për pjekje dhe për gatim të kombinuar.

5. **Pjata e ashpër,** shikoni faqet 20 deri në 23.
   
   Qëllimi: Pjata e ashpër shërben për funksionin automatik të gatimit të ushqimit të thatë ose për funksionin manual të gatimit të ushqimit të thatë.

6. **Tasi me ujë të pastër,** shikoni faqen 19.
   
   Qëllimi: Tasi me ujë mund të përdoret për të pastruar.

☛ MOS e vini në punë furrën me mikrovalë pa unazën rrotulluese dhe pjatën rrotulluese.

VENDOSJA E ORËS

Furra juaj me mikrovalë ka një orë të brendshme. Kur lidhet me energjinë, në ekran shfaqet automatikisht ":0", "88:88" ose "12:00".
Ju lutemi vendosni orën aktuale. Ora mund të shfaqet ose në formatin me 24 orë ose me 12 orë. Ju duhet të vendosni orën:

- Kur instaloni fillimisht furrën tuaj me mikrovalë
- Pas një ndërprerje të energjisë

Mos harroni të rivendosni orën kur kaloni nga periudha e verës në periudhën e dimrit dhe anasjelltas.

1. **Për të afishuar orën në...**
   formatin me 24 orë
   formatin me 12 orë
   Shtypni një ose dy herë butonin ⏲

   Clock

2. Shtypni butonin (▽) dhe (△) për të vendosur orën.

3. Shtypni butonin ⏲.

   Clock

4. Shtypni butonin (▽) dhe (△) për të vendosur minutat.

5. Shtypni butonin ⏲.

   Clock

GATIMI/RINGROHJA

Procedura e mëposhtme shpjegon se si ta gatuani ose ta ringrohni ushqimin.
Para se të largoheni nga furra, kontrolloni GJITHMONË cilësimet e gatimit.
Së pari, vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese. Më pas, mbyllni derën.

1. Shtypni butonin ♨.

   Power Level

   Rezultati: Shfaqen treguesit prej 800 W (fuqia maksimale e gatimit): Zgjidhni nivelin e duhur të fuqisë duke shtypur përsëri butonin (♨) derisa të shfaqet fuqia përkatëse në vat. Referojuni tabelës me nivelet e fuqisë.

2. Vendosni kohën e gatimit duke shtypur butonat (▽) dhe (△) ashtu siç kërkohet.

3. Shtypni butonin ◇.

   Start /+30s

   Rezultati: Drita e furrës ndizet dhe pjata rrotulluese fillon të rrotullohet.
   1) Fillon gatimi dhe kur mbaron, sinjali i furrës bie katër herë.
   2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në çdo minutë).
   3) Shfaqet përsëri koha aktuale.

Kurrë mos e ndizni furrën me mikrovalë kur është bosh.

Nëse dëshironi të ngrohni një ushqim për një periudhë të shkurtër kohe, me fuqi maksimale (800 W), thjesht shtypni butonin **+30s** një herë në çdo 30 sekonda gjatë kohës së gatimit. Furra ndizet menjëherë.

SHQIP

SHQIP

NIVELET E FUQISË

Ju mund të zgjidhni një nga nivelet e mëposhtme të fuqisë.

Niveli i fuqisë	Fuqia	
	Dalja maksimale në vat	SKARA
E LARTË	800 W	
MESATARE E LARTË	600 W	
MESATARE	450 W	
MESATARE E ULËT	300 W	
SHKRIRJE ( )	180 W	
E ULËT/MBAJTJE NGROHTË	100 W	
SKARA	-	1100 W
ME KOMBINIM I ( )	300 W	1100 W
ME KOMBINIM II ( )	450 W	1100 W
ME KOMBINIM III ( )	600 W	1100 W

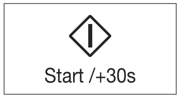
Nëse zgjidhni nivel më të lartë fuqie, koha e gatimit duhet të ulet.

Nëse zgjidhni një nivel më të ulët fuqie, koha e gatimit duhet të rritet.

RREGULLIMI I KOHËS SË GATIMIT

Ju mund ta rritni kohën e gatimit duke shtypur butonin +30s një herë për çdo 30 sekonda të shtuara.

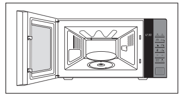
Shtypni butonin **+30s** një herë për çdo 30 sekonda të shtuara.



NDËRPRERJA E GATIMIT

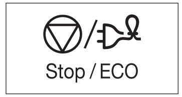
Ju mund ta ndërprisni gatimin në çdo moment për të kontrolluar ushqimin.

1. Për ta ndërprerë përkohësisht;
Hapni derën.



Rezultati: Gatimi ndërpritet. Për të rifilluar gatimin, mbylleni derën dhe shtypni përsëri .

2. Për ta ndërprerë përfundimisht;
Shtypni butonin **Stop (Ndërprerje)** .



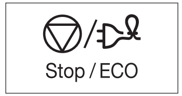
Rezultati: Gatimi ndërpritet. Nëse dëshironi të anuloni cilësimet e gatimit, shtypni përsëri butonin **Stop (Ndërprerje)** ( ).

Ju mund të anuloni gjithashtu çdo cilësim para se ta ndizni, thjesht duke shtypur **Stop (Ndërprerje)** ( ).

VENDOSJA E REGJIMIT TË KURSIMIT TË ENERGJISË

Furra ka një regjim për kursimin e energjisë. Ky opsion kursen energjinë kur furra nuk është në punë.

- Shtypni butonin **Energy Save (Kursim i energjisë)** ( ).
- Për të hequr regjimin e kursimit të energjisë, hapni derën dhe më pas në ekran do të shfaqet ora aktuale. Furra është gati për t'u përdorur.



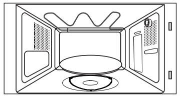
PËRDORIMI I PASTRIMIT ME AVULL

Avulli që sigurohet nga sistemi i pastrimit me avull, do të njomë sipërfaqen e zgavrës. Pasi të përdorni funksionin e pastrimit me avull, ju mund të pastroni lehtësisht zgavrën e furrës.

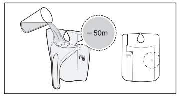
☛ Përdoreni këtë funksion vetëm pasi furra të jetë ftohur plotësisht. (Temperaturë dhome)

☛ Përdorni vetëm ujë normal, të padistiluar.

1. Hapni derën.

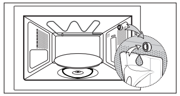


2. Mbusheni me ujë, duke ndjekur udhëzuesin (niveli i ujit), jashtë tasit të ujit. (Kufiri është rreth 50 ml.)



Më shumë se 50 ml ujë mund të shkaktojë rrjedhje mbrapa, nëpërmjet vrimave. Sigurohuni që të mos ketë më shumë se 50 ml.

3. Vendoseni tasin me ujë në mbajtësen e sipërme të tasit, në murin e djathtë të dhomës së gatimit.

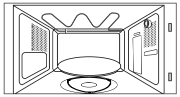


4. Mbyllni derën.

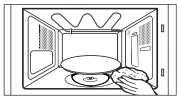
5. Shtypni butonin **Steam Clean (pastrim me avull)** ( ). Gjatë pastrimit me avull mund të duket **E MJEGULLT**. Por ky nuk është një defekt **POR AVULLI MBULON** dritën **BRENDA.**



6. Hapni derën.



7. Ju lutemi, pastrojeni zgavrën e furrës me peshqir enësh të thatë. Hiqeni pjatën rrotulluese dhe pastroni vetëm skarën e poshtme me letër kuzhine.



⚠ Tasi me ujë mund të përdoret vetëm gjatë regjimit “**Steam Clean (pastrim me avull)**”.

☛ Gjatë gatimit të ushqimeve jo lëngje, hiqeni tasin me ujë, pasi do të dëmtohet dhe mund të shkaktojë zjarr te furra me mikrovalë.

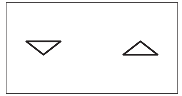
PËRDORIMI I VEÇORISË SË RINGROHJES AUTOMATIKE

Veçoria Ringrohje automatike ka katër kohë gatimi të programuara paraprakisht.
Nuk është e nevojshme që të vendosni kohët e gatimit apo nivelin e fuqisë.
Ju mund të rregulloni numrin e racioneve duke shtypur butonin (▽) dhe (△).
Së pari, vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese dhe mbyllni derën.

1. Zgjidhni llojin e ushqimit që po gatuani duke shtypur një herë ose më shumë butonin **Auto Reheat (Ringrohje automatike)** ( ).

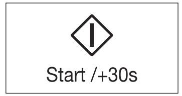


2. Zgjidhni madhësinë e racionit duke shtypur butonat (▽) dhe (△). (Referojuni tabelës anash).



3. Shtypni butonin ◇.

Rezultati: Gatimi fillon. Kur të ketë përfunduar.
1) Sinjali i furrës bie katër herë.
2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në çdo minutë).
3) Shfaqet përsëri koha aktuale.



Përdorni vetëm enë që nuk dëmtojnë mikrovalën.

SHQIP

CILËSIMET E RINGROHJES AUTOMATIKE

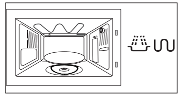
Tabela e mëposhtme paraqet programet e ndryshme të ringrohjes automatike, sasitë, kohën e qëndrimit në furrë dhe rekomandimet e duhura.

Kodi/Ushqimi	Racioni	Koha e qëndrimit	Rekomandimet
1. Ushqim i ftohtë i gatshëm	300-350 g 400-450 g	3 min.	Vendosni një pjatë qeramike dhe mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Ky program është i përshtatshëm për ushqimet që përmbajnë 3 përbërës (p.sh., mish me salcë, perime dhe një ushqim shoqërues si patate, oriz ose makarona).
2. Supë/Salcë e ftohtë	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Hidheni supën/salcën në një pjatë ose tas supe qeramike të thellë. Mbulojeni gjatë ngrohjes dhe gjatë kohës së qëndrimit në furrë. Trazojeni para dhe pas kohës së qëndrimit në furrë.
3. Makarona furre të ngrira	200 g 400 g	3 min.	Vendosini makaronat e furrës të ngrira në një pjatë qelqi pireks me madhësi të përshtatshme. Vendoseni pjatën në skarë. Ky program është i përshtatshëm për makaronat e furrës të ngrira, siç janë lazanja, makaronat kaneloni ose me mbushje.
4. Pije Kafe, qumësht, çaj, ujë (në temperaturë dhome)	150 ml (1 filxhan) 250 ml (1 gotë çaji)	1-2 min.	Hidhni në një filxhan qeramike (150 ml) ose gotë çaji (250 ml) dhe vendoseni në qendër të pjatës rrotulluese. Ringroheni të pambuluar. Trazojeni me kujdes para dhe pas kohës së qëndrimit në furrë. Kujdes kur të nxirrni filxhanët jashtë (shikoni udhëzimet mbi sigurinë për lëngjet).

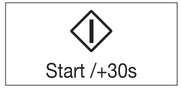
PËRDORIMI I FUNKSIONIT PËR GATIMIN AUTOMATIK TË USHQIMIT TË THATË

Me funksionin Gatim automatik i ushqimit të thatë, koha e gatimit vendoset automatikisht. Ju mund të rregulloni numrin e racioneve duke shtypur butonat (▽) dhe (△). Së pari, vendoseni pjatën e ashpër në mes të pjatës rrotulluese dhe mbyllni derën.

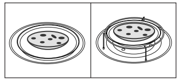
1. Vendoseni pjatën e ashpër drejtpërdrejt në pjatën rrotulluese dhe nxeheni paraprakisht në maksimum me anë të kombinimi Mikrovalë-Skarë. Shtypni butonin **Combi (Me kombinim)** dhe vendosni kohën e nxehjes paraprake (3 deri në 5 minuta) duke shtypur butonat (▽) dhe (△).



2. Shtypni butonin ◇.
   Përdorni gjithmonë doreza gatimi për të nxjerrë jashtë pjatën e ashpër, pasi do të jetë shumë e nxehtë.



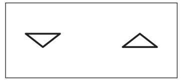
3. Hapni derën e furrës. Vendoseni ushqimin në pjatën e ashpër. Mbylleni derën.
   Vendoseni pjatën e ashpër në skarën metalike (ose në pjatën rrotulluese) në mikrovalë.



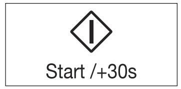
4. Zgjidhni llojin e ushqimit që po gatuani duke shtypur një herë ose më shumë butonin **Crusty Cook (Gatim i ushqimit të thatë)**.



5. Zgjidhni madhësinë e racionit duke shtypur butonat (▽) dhe (△). (Referojuni tabelës anash)



6. Shtypni butonin ◇.
   Rezultati: Gatimi fillon. Kur të ketë përfunduar.
   1) Sinjali i furrës bie katër herë.
   2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në çdo minutë).
   3) Shfaqet përsëri koha aktuale.



Si të pastrojmë Pjatën e ashpër : Pastrojeni pjatën e ashpër me ujë të ngrohtë dhe me detergjent dhe shpëlajeni me ujë të pastër.

Mos përdorni furçë gërryese ose sfungjer të ashpër, përndryshe sipërfaqja e saj do të dëmtohet. Pjata e ashpër është e dëmshme për pjatalarësen.

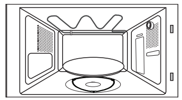
CILËSIMET E GATIMIT AUTOMATIK PËR USHQIM TË THATË

Tabela e mëposhtme paraqet Programet e ndryshme automatike të funksionit për gatim të thatë, sasitë, kohën e qëndrimit në furrë dhe rekomandimet e duhura. Këto programe funksionojnë me kombinim të mikrovalës dhe të skarës. Para se të përdorni funksionin për gatim të thatë, ne ju rekomandojmë që të nxehni paraprakisht pjatën e ashpër për 3 deri në 5 minuta, duke përdorur një kombinim prej 600 W dhe skarë. Përdorni doreza gatimi kur ta nxirrni jashtë!

Kodi/ Ushqimi	Madhësia e racionit	Koha e nxehjes paraprake (min.)	Koha e qëndrimit (min.)	Rekomandimet
1. Picë e ngrirë (-18°C)	200 g 300 g 400 g	5 min	-	Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër duke përdorur 600 W + skarë. Vendoseni picën në pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën e ashpër mbi skarë.
2. Simite të ngrira	150 g (1 copë) 250 g (2 copë)	4 min	2-3 min	Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër duke përdorur 450 W + skarë. Vendosni një simite jo në qendër të pjatës së ashpër, vendosni 2 simite pranë njëra-tjetrës në pjatën e ashpër. Ky program është i përshtatshëm për simitet me ingredientë sipër (p.sh., perime, proshutë dhe djathë) si dhe për racione pice.
3. Picë/Byrek i ngrirë (-18°C)	150 g (1 copë) 300 g (1-2 copë)	3 min	1-2 min	Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër duke përdorur 600 W + skarë. Vendoseni picën e vogël/byrekun në pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën e ashpër mbi skarë.
4. Kotëleta pule të ngrira	125 g 250 g	4 min	-	Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër duke përdorur 600 W + skarë. Lyejeni pjatën e ashpër me një lugë gjelle vaj. Hapini njëtrajtësisht kotëletat e pulës në pjatën e ashpër. Kthejini nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Shtypni butonin e ndezjes për të vazhduar gatimin.

PËRDORIMI I FUNKSIONIT PËR GATIMIN MANUAL TË USHQIMIT TË THATË

Kjo pjatë e ashpër ju mundëson të skuqni ushqimin, jo vetëm në sipërfaqe me anë të skarës, por edhe pjesa e fundit të ushqimit bëhet e thatë dhe e skuqur për shkak të temperaturës së lartë të pjatës së ashpër. Në tabelë gjenden një sërë artikujsh ushqimorë që ju mund të përgatitni në pjatë të ashpër (shikoni faqen tjetër).
Pjata e ashpër mund të përdoret gjithashtu për pastërma, vezë, salsiçe, etj.



1. Vendoseni pjatën e ashpër drejtpërdrejt në pjatën rrotulluese dhe nxeheni paraprakisht në maksimum me anë të kombinimit Mikrovalë-Skarë [600 W + Skarë] duke zbatuar kohën dhe udhëzimet në tabelë.

   Përdorni gjithmonë doreza gatimi për të nxjerrë jashtë pjatën e ashpër, pasi do të jetë shumë e nxehtë.

2. Pastrojeni pjatën vaj nëse do të gatuani ushqim, si pastërma dhe vezë, në mënyrë që ushqimi të skuqet siç duhet.

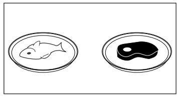
   Ju lutemi, vini re që pjata e ashpër ka një shtresë prej tefloni e cila nuk është rezistente ndaj gërvishtjeve. Mos përdorni objekte të mprehta, si thika për të prerë mbi pjatën e ashpër.

   Përdorni objekte plastike për të shmangur gërvishtjet mbi sipërfaqen e pjatës së ashpër ose hiqeni ushqimin nga pjata para se ta prisni.

SHQIP

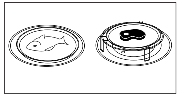
SHQIP

3. Vendoseni ushqimin mbi pjatën e ashpër.



- Mos vendosni objekte mbi pjatën e ashpër që nuk janë rezistente ndaj nxehtësisë; p.sh., tasa plastikë.
- Mos e vendosni kurrë pjatën e ashpër në furrë pa pjatë rrotulluese.

4. Vendoseni pjatën e ashpër në skarën metalike (ose në pjatën rrotulluese) në mikrovalë.



5. Zgjidhni kohën e duhur të gatimit dhe fuqinë. (Referojuni tabelës anash)

Si të pastrojmë pjatën e ashpër

Pastrojeni pjatën e ashpër me ujë të ngrohtë dhe me detergjent dhe shpëlajeni me ujë të pastër. Mos përdorni furçë gërryese ose sfungjer të ashpër, përndryshe sipërfaqja e saj do të dëmtohet. Pjata e ashpër është e dëmshme për pjatalarësen.

CILËSIMET E GATIMIT MANUAL PËR USHQIM TË THATË

Ne ju rekomandojmë që ta nxehni paraprakisht pjatën e ashpër drejtpërdrejt në pjatën rrotulluese. Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër me 600 W + Funksioni Grill (Skarë) () për 3-5 minuta. Zbatoni kohët dhe udhëzimet e tabelës.

Ushqimi	Madhësia e racionit	Koha për nxehjen paraprake	Energjia	Koha e gatimit (min.)	Rekomandimet
Pastërma	4 feta (80 g)	3 min.	600 W + Skarë	3½-4	Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër. Vendosini fetat pranë njëra-tjetrës në pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën e ashpër mbi skarë.
Domate të pjekura në skarë	200 g (2 copë)	3 min.	450 W + Skarë	4-5	Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër. Pritini domatet në gjysma. Hidhni pak djathë sipër. Vendosini në pjatën e ashpër në formë rrethi. Vendoseni pjatën e ashpër mbi skarë.
Patate të pjekura	250 g 500 g	3 min.	600 W + Skarë	5-6 8-9	Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër. Pritini patatet në gjysma. Vendosini ato në pjatë të ashpër me anën e prerë poshtë. Vendosini në formë rrethi. Vendoseni pjatën në skarë.
Hamburger i ngrirë	2 copë (125 g)	3 min.	600 W + Skarë	7-7½	Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër. Vendosini hamburgerët e ngrirë pranë njëri-tjetrit në pjatën e ashpër. Vendosni pjatën e ashpër mbi skarë. Kthejeni pas 4-5 min.
Simite të ngrira	200-250 g (2 copë)	3 min.	450 W + Skarë	8-9	Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër. Vendosni simitet me ingredientë sipër (p.sh., domate-djathë) pranë njëra-tjetrës në pjatë. Vendoseni pjatën e ashpër mbi skarë.

Ushqimi	Madhësia e racionit	Koha për nxehjen paraprake	Energjia	Koha e gatimit (min.)	Rekomandimet
Picë e ngrirë	300-400 g	5 min.	450 W + Skarë	9-11	Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër. Vendoseni picën e ngrirë në pjatë të ashpër. Vendoseni pjatën e ashpër mbi skarë.
Porcione minipicash të ngrira	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + Skarë	9-10	Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër. Shpërndajini porcionet e picës në mënyrë të njëtrajtshme në pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën në skarë.
Picë e ftohtë	300-350 g	5 min.	450 W + Skarë	6½-7½	Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër. Vendoseni picën e ftohtë në pjatë. Vendoseni pjatën e ashpër mbi skarë.
Kotëleta peshku të ngrira	150 g (5 copë) 300 g (10 copë)	4 min.	600 W + Skarë	7-8 9-10	Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër. Pastrojeni pjatën me 1 lugë gjelle vaj. Vendosni filetat e peshkut në pjatë në formë rrethi. Kthejini nga ana tjetër pas 4 min. (5 copë) ose pas 6 min. (10 copë).
Kotëleta pule të ngrira	125 g 250 g	4 min.	600 W + Skarë	5-6 7-8	Nxeheni paraprakisht pjatën e ashpër. Lyejeni pjatën me 1 lugë gjelle vaj. Vendosni kotëletat e pulës mbi pjatë. Vendoseni pjatën e ashpër mbi skarë. Kthejini nga ana tjetër pas 3 min. (125 g) ose pas 5 min. (250 g).

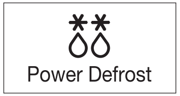
PËRDORIMI I VEÇORISË SË SHKRIRJES SË FUQISHME AUTOMATIKE

Veçoria Shkrirje e shpejtë automatike ju mundëson të shkrini mishin, pulën, peshkun dhe bukën/kekun. Koha e shkrirjes dhe niveli i fuqisë vendosen automatikisht.
Ju duhet thjesht të zgjidhni programin dhe peshën.

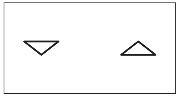
Përdorni vetëm pjata që nuk e dëmtojnë mikrovalën.

Së pari, vendoseni ushqimin e ngrirë në mes të pjatës rrotulluese dhe mbyllni derën.

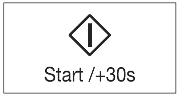
1. Zgjidhni llojin e ushqimit që po gatuani duke shtypur një herë ose më shumë butonin **Power Defrost (Shkrirje e fuqishme)** (⁂). (Referojuni tabelës anash).



2. Zgjidhni peshën e ushqimit duke shtypur butonat (▽) dhe (△). Është e mundur që të vendosni deri në maksimumi 1500 g.



3. Shtypni butonin ◇.



Rezultati:

- Shkrirja fillon.
- Sinjali i furrës bën një gjysmë tingulli gjatë shkrirjes për t'ju kujtuar që ta ktheni ushqimin.
- Shtypni përsëri butonin ◇ për të përfunduar shkrirjen.

Ju mund ta shkrini ushqimin gjithashtu manualisht. Për të bërë këtë, zgjidhni funksionin gatim/ringrohje në mikrovalë me një nivel fuqie prej 180 W. Referojuni seksionit të titulluar "Gatim/Ringrohje" në faqen 17, për më shumë detaje.

SHQIP

CILËSIMET E SHKRIRJES SË FUQISHME AUTOMATIKE

Tabela e mëposhtme paraqet programet e ndryshme të shkrirjes së fuqishme automatike, sasitë, kohën e qëndrimit në furrë dhe rekomandimet e duhura. Hiqni të gjitha llojet e materialeve të paketimit para shkrirjes. Vendoseni mishin, pulën, peshkun, bukën dhe kekun në një pjatë qeramike.

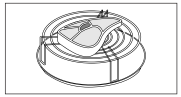
Kodi/ Ushqimi	Racioni	Koha e qëndrimit	Rekomandimet
1. Mish	200-1500 g	20-60 min.	Mbulojini anët me letër alumini. Kthejeni mishin nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për mishin e viçit, mishin e qengjit, mishin e derrit, për biftekun, bërxollat dhe mishin e grirë.
2. Pulë	200-1500 g	20-60 min.	Mbulojini majat e këmbëve dhe të krahëve me letër alumini. Kthejeni pulën nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë pulën dhe për racione me mish pule.
3. Peshk	200-1500 g	20-50 min.	Mbulojini bishtat e peshqve me letër alumini. Kthejini peshqit nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë peshqit dhe për filetat e peshkut.
4. Bukë/ Kek	125-625 g	5-20 min.	Vendoseni bukën në një copë letre kuzhine dhe kthejeni nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali i furrës. Vendoseni kekun në një pjatë qeramike dhe nëse është e mundur, kthejeni nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali i furrës. (Furra vazhdon të punojë dhe ndalon kur ju hapni derën. Ky program është i përshtatshëm për të gjitha llojet e bukës, të prerë në pjesë ose të plotë, si dhe për paninet dhe simitet. Vendosini paninet e bukës në formë rrethi. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë llojet e kekëve me maja, biskotave, kekëve me djathë dhe gatimeve prej brumi. Nuk është e përshtatshme për petë brumi, për fruta dhe kekë kremi si dhe për kekë të mbuluar me çokollatë.

Zgjidhni funksionin e Shkrirjes manuale me nivel fuqie prej 180 W nëse dëshironi ta shkrini ushqimin manualisht. Për më shumë detaje për shkrirjen manuale dhe për kohën e shkrirjes, referojuni faqes 31~32.

ZGJEDHJA E PJESËVE SHTESË

Përdorni enë që nuk e dëmtojnë mikrovalën; mos përdorni enë, pjata plastike, gota prej letre, peshqirë etj.

Nëse dëshironi të zgjidhni regjimin e gatimit me kombinim (skarë dhe mikrovalë), përdorni vetëm pjata që nuk e dëmtojnë mikrovalën dhe që janë zjarrduruese.

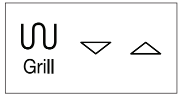


Për më shumë detaje lidhur me enët e përshtatshme të gatimit ose të kuzhinës, referojuni Udhëzuesit për enët e gatimit në faqen 26~27.

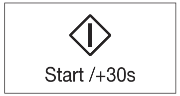
PJEKJA NË SKARË

Skara ju mundëson që ta nxehni dhe ta skuqni ushqimin shpejt, pa përdorur mikrovalët. Për këtë qëllim, jepet një skarë për pjekje bashkë me mikrovalën.

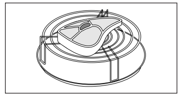
1. Nxeheni paraprakisht skarën në temperaturën e kërkuar duke shtypur butonin **Grill (Skarë)** (ꟷ) dhe vendosni kohën e nxehjes paraprake duke shtypur butonat (▽) dhe (△).



2. Shtypni butonin ◇.

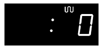


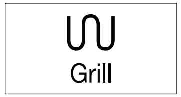
3. Hapeni derën dhe vendoseni ushqimin në skarë. Mbylleni derën.



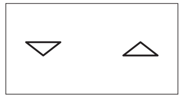
4. Shtypni butonin ꟷ.

   Rezultati: Shfaqen treguesit e mëposhtëm:

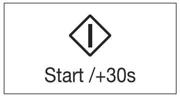




5. Vendosni kohën e pjekjes në skarë duke shtypur butonat (▽) dhe (△). Koha maksimale e pjekjes në skarë është 60 minuta.



6. Shtypni butonin ◇.



Rezultati: Koha e pjekjes në skarë fillon. Kur të ketë përfunduar.

1) Sinjali i furrës bie katër herë.
2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në çdo minutë).
3) Shfaqet përsëri koha aktuale.

Mos u shqetësoni nëse nxehësi fiket dhe ndizet gjatë pjekjes në skarë. Ky sistem është projektuar për të shmangur mbinxehjen e furrës.

Përdorni gjithmonë doreza gatimi kur të prekni pjatat në furrë, pasi do të jenë shumë të nxehta. Kontrolloni që elementi nxehës të jetë në pozicion horizontal.

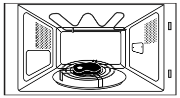
KOMBINIMI I MIKROVALËVE DHE I SKARËS

Ju mund të kombinoni gjithashtu gatimin me mikrovalë me skarën për të gatuar shpejt dhe për të skuqur në të njëjtën kohë.

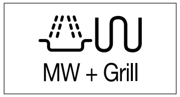
GJITHMONË përdorni enë gatimi që nuk e dëmtojnë mikrovalën dhe që janë zjarrduruese. Pjatat prej qelqi ose prej qeramike janë ideale, pasi e lejojnë mikrovalën që të depërtojë te ushqimi në mënyrë të njëtrajtshme.

GJITHMONË përdorni doreza gatimi kur të prekni mbajtëset në furrë, pasi do të jenë shumë të nxehta.

1. Hapeni derën e furrës.
Vendoseni ushqimin në skarë dhe skarën mbi pjatën rrotulluese. Mbyllni derën.



2. Shtypni butonin **Combi (Me kombinim)** (⩩ ᗐ).



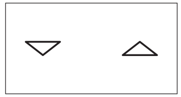
Rezultati: Shfaqen treguesit e mëposhtëm:

⩩ ᗐ (regjimi me mikrovalë dhe skarë)
600 W (fuqia në dalje)

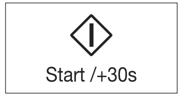
Zgjidhni nivelin e përshtatshëm të fuqisë duke shtypur përsëri butonin **Combi (Me kombinim)** (⩩ ᗐ) derisa të shfaqet niveli përkatës i fuqisë.

Ju nuk mund të vendosni temperaturën e skarës.

3. Vendosni kohën e gatimit duke shtypur butonat (▽) dhe (△) ashtu siç kërkohet. Koha maksimale e gatimit është 60 minuta.



4. Shtypni butonin ◇.



Rezultati: Gatimi me kombinim fillon. Kur të ketë përfunduar.

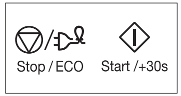
1) Sinjali i furrës bie katër herë.
2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në çdo minutë).
3) Shfaqet përsëri koha aktuale.

Fuqia maksimale e mikrovalës për regjimin e kombinuar me mikrovalë dhe me skarë është 600 W.

FIKJA E SINJALIZUESIT

Ju mund ta fikni sinjalizuesin sa herë të dëshironi.

1. Shtypni butonin ▽ dhe ◇ njëkohësisht.



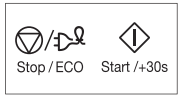
Rezultati:

- Shfaqet treguesi i mëposhtëm.



- Sinjali i furrës nuk bie sa herë që shtypni butonin.

2. Për ta ndezur përsëri sinjalizuesin, shtypni përsëri butonin ▽ dhe ◇ njëkohësisht.



Rezultati:

- Shfaqet treguesi i mëposhtëm.



- Furra funksionon me sinjalizuesin e ndezur përsëri.

SHQIP

BLLOKIMI NË MËNYRË TË SIGURT I FURRËS.

Furra juaj me mikrovalë është e pajisur me një program për Sigurinë e fëmijëve, i cili mundëson "bllokimin" e furrës në mënyrë që fëmijët ose çdokush tjetër që nuk di ta përdorë, të mos e vërë në punë aksidentalisht. Furra mund të bllokohet në çdo moment.

SHQIP

1. Shtypni butonin ⊽ dhe ⊙ njëkohësisht.

Stop / ECO Clock

Rezultati:

- Furra u bllokua (nuk mund të zgjidhet asnjë funksion).
- Në ekran shfaqet "L".

L

2. Për ta zhbllokuar furrën, shtypni përsëri butonin ⊽ dhe ⊙ njëkohësisht.

Stop / ECO Clock

Rezultati: Furra mund të përdoret normalisht.

UDHËZUESI PËR ENËT E KUZHINËS

Për të gatuar ushqimin në furrë me mikrovalë, mikrovalët duhet të jenë në gjendje të depërtojnë te ushqimi, pa u reflektuar dhe pa u thithur nga ena që përdoret. Prandaj dhe duhet treguar kujdes kur zgjidhet ena e gatimit. Nëse ena e gatimit ka të shënuar "nuk e dëmton mikrovalën", nuk duhet të shqetësoheni. Tabela e mëposhtme ka të radhitur një sërë llojesh të enëve të gatimit dhe tregon nëse duhen përdorur për furrë me mikrovalë dhe si.

Ena e gatimit	Nuk e dëmton mikrovalën	Komente
Letra e aluminit	✓✗	Mund të përdoret në sasi të vogël për të mbrojtur pjesët ndaj mbipjekjes. Mund të krijohet qark elektrik nëse letra e aluminit ndodhet shumë pranë murit të furrës ose nëse përdoret sasi e madhe letre alumini.
Pjatat e ashpra	✓	Mos e nxehni paraprakisht për më shumë se 8 minuta.
Enët prej porcelani dhe qeramike	✓	Enët prej porcelani, prej balte, prej qeramike të lustruara dhe prej porcelani të hollë zakonisht janë të përshtatshme nëse nuk janë të zbukuruara me pjesë metalike.
Enët njëpërdorimëshe prej kartoni dhe materiali poliestre	✓	Disa ushqime të ngrira janë të paketuara në këto lloj enësh.
Paketimi i fastfood-it		
• Enët, gotat prej polistireni	✓	Mund të përdoren për të ngrohur ushqimin. Mbinxehja mund të shkaktojë shkrirjen e polistirenit.
• Çantat prej letre ose gazete	✗	Mund të marrin flakë.
• Letrat e ricikluara ose zbukurimet prej metali	✗	Mund të shkaktojnë hark elektrik.
Enët prej qelqi		
• Komplet enësh që përdoren për furrë dhe për tryezë	✓	Mund të përdoren nëse nuk janë të zbukuruara me pjesë metalike.

Ena e gatimit	Nuk e dëmton mikrovalën	Komente
• Enët prej qelqi të fortë	✓	Mund të përdoren për të ngrohur ushqimin ose lëngjet. Qelqi delikat mund të thyhet ose të pësojë krisje nëse nxehet menjëherë.
• Vazot prej qelqi	✓	Duhet të hiqni kapakun. Të përshtatshme vetëm për ngrohje.
Metaliket		
• Pjatat	✗	Mund të shkaktojnë hark elektrik ose zjarr.
• Lidhëset e qeseve të ngrirjes	✗	
Letrat		
• Pjatat, gotat, pecetat dhe letrat e kuzhinës	✓	Për kohë të shkurtër gatimi dhe për ngrohjeje. Gjithashtu për të thithur lagështirën e tepërt.
• Letër e ricikluar	✗	Mund të shkaktojnë hark elektrik.
Plastiket		
• Enët	✓	Sidomos nëse janë prej lënde termoplastike rezistente ndaj nxehtësisë. Disa materiale të tjera plastike mund të mblidhen ose të çngjyrosen në temperaturë të lartë. Mos përdorni plastikë melaminë.
• Qeset plastike ngjitëse	✓	Mund të përdoren për të ruajtur lagështinë. Nuk duhet të prekin ushqimin. Kujdes kur të hiqni qesen plastike pasi mund të dalë avull i nxehtë.
• Qeset e ngrirjes	✓✗	Vetë nëse përdoren për zierje ose nëse janë rezistente ndaj nxehtësisë. Nuk duhet të jenë hermetike. Shpojini me pirun nëse është e nevojshme.
Letra e dyllit ose letra e vajit	✓	Mund të përdoren për të ruajtur lagështinë dhe për të shmangur stërpikjet.

✓ **Rekomandohet** ✓✗ **Tregoni kujdes** ✗ **E pasigurt**

UDHËZUESI GATIMI

MIKROVALËT

Energjia me mikrovalë në të vërtetë depërton tek ushqimi, duke u tërhequr dhe thithur nga uji, yndyra dhe sheqeri.
Mikrovalët shkaktojnë lëvizjen e shpejtë të molekulave të ushqimit. Lëvizja e shpejtë e këtyre molekulave krijon fërkim dhe si nxehtësia e krijuar gatuan ushqimin.

GATIMI

Enë gatimi për gatimet me mikrovalë:
Ena e gatimit duhet të lejojë kalimin e energjisë në mënyrën më efikase. Mikrovalët reflektohen nga metali, siç është inoksi, alumini dhe bakri, por ato depërtojnë në materialet prej qeramike, qelqi, porcelani dhe plastike si dhe në materialet prej letre dhe prej druri. Pra, ushqimi nuk duhet gatuar kurrë në enë metalike.

Ushqimi i përshtatshëm për gatimet me mikrovalë:
Shumë lloje ushqimesh janë të përshtatshme për gatimet me mikrovalë, përfshirë perimet e ngrira, frutat, brumërat, orizi, drithërat, fasulet, peshku dhe mishi. Salcat, krem karamele, budingu me avull, konservat dhe salcat çatni mund të gatuhen gjithashtu në furrë me mikrovalë. Përgjithësisht, gatimi me mikrovalë është ideal për ushqimet që normalisht mund të përgatiten te pllaka e sobës. Për shembull shkrirja e gjalpit ose e çokollatës (shikoni kapitullin me këshilla, teknika dhe sugjerime).

Mbulimi gjatë gatimit
Mbulimi gjatë gatimit është shumë i rëndësishëm, pasi uji ngrihet në formën e avullit dhe kontribuon në procesin e gatimit.
Ushqimi mund të mbulohet në mënyra të ndryshme: p.sh. me pjatë qeramike, me kapak plastik ose me qese plastike ngjitëse të përshtatshme për mikrovalë.

Kohët e qëndrimit
Pasi gatimi të ketë përfunduar, koha e qëndrimit në furrë është e rëndësishme për të lejuar që temperatura të bëhet e njëtrajtshme brenda ushqimit.

SHQIP

Udhëzues gatimi për perimet e ngrira

Përdorni një tas qelqi pireks me kapak. Gatuajeni të mbuluar për një kohë minimale-shikoni tabelën. Vazhdoni gatimin për të arritur rezultatin e dëshiruar.
Trazojeni dy herë gjatë gatimit dhe një herë pas gatimit. Hidhini kripë, erëza ose gjalpë pas gatimit. Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë.

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha (min.)	Koha e qëndrimit (min.)	Udhëzimet
Spinaqi	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle).
Brokoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Shtoni 30 ml ujë të ftohtë (2 lugë gjelle).
Bizele	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle).
Barbunja	300 g	600 W	8-9	2-3	Shtoni 30 ml ujë të ftohtë (2 lugë gjelle).
Perime të përziera (karota/ bizele/drithëra)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle).
Perime të përziera (Stili kinez)	300 g	600 W	8-9	2-3	Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle)

Udhëzues gatimi për orizin dhe makaronat

Orizi: Përdorni një tas të madh qelqi pireks me kapak-orizi e dyfishon volumin e tij gjatë gatimit. Gatuajeni të mbuluar. Pasi të ketë përfunduar gatimi, trazojeni mirë para se ta lini të qëndrojë në furrë dhe hidhini kripë ose erëza dhe gjalpë.
Shënim: orizi mund të mos e ketë thithur të gjithë ujin pasi të ketë mbaruar gatimi.

Makaronat: Përdorni një tas të madh qelqi pireks. Shtoni ujë të valuar, një majë luge kripë dhe trazojeni mirë. Gatuajeni të pambuluar. Trazojeni herë pas here dhe pas gatimit. Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë dhe më pas kullojeni mirë.

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha (min.)	Koha e qëndrimit (min.)	Udhëzimet
Oriz i bardhë (i përvëluar)	250 g	800 W	16-17	5	Shtoni 500 ml ujë të ftohtë.
Oriz i kuq (i përvëluar)	250 g	800 W	21-22	5	Shtoni 500 ml ujë të ftohtë.
Oriz i përzierë (oriz + oriz i egër)	250 g	800 W	17-18	5	Shtoni 500 ml ujë të ftohtë.
Drithëra të përziera (oriz + drithëra)	250 g	800 W	18-19	5	Shtoni 400 ml ujë të ftohtë.
Makarona	250 g	800 W	11-12	5	Shtoni 1000 ml ujë të nxehtë.

Udhëzues gatimi për perimet e freskëta

Përdorni një tas qelqi pireks me kapak. Shtoni 30-45 ml ujë të ftohtë (2-3 lugë gjelle) për çdo 250 g, përveçse kur rekomandohet një tjetër sasi uji-shikoni tabelën. Gatuajeni të mbuluar për një kohë minimale-shikoni tabelën. Vazhdoni gatimin për të arritur rezultatin e dëshiruar. Trazojeni një herë gjatë gatimit dhe një herë pas gatimit. Hidhini kripë, erëza ose gjalpë pas gatimit.
Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë prej 3 minutash.

Sugjerim: Pritini perimet e freskëta në copa me madhësi të barabartë. Sa më të vogla të priten, aq më shpejt gatuhen.

Të gjitha perimet e freskëta duhet të gatuhen duke përdorur fuqi të plotë mikrovale (800 W).

Ushqimi	Racioni	Koha (min.)	Koha e qëndrimit (min.)	Udhëzimet
Brokoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Përgatisni lulet e lulelakrës të grira në copë të barabarta. Vendosini kërcejtë në mes.
Lakra Brukseli	250 g	5½-6½	3	Shtoni 60-75 ml ujë (5-6 lugë gjelle).
Karota	250 g	4½-5	3	Pritini karotat në feta me madhësi të barabartë.
Lulelakra	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Përgatisni lulet e lulelakrës të grira në copë të barabarta. Pritini lulet e mëdha të lulelakrës në gjysma. Vendosini kërcejtë në mes.
Kunguj të vegjël	250 g	3½-4	3	Pritini kungujt e vegjël në feta. Shtoni 30 ml ujë (2 lugë gjelle) ose një copë gjalpi. Skuqini derisa të zbuten.
Patëllxhan	250 g	3½-4	3	Pritini patëllxhanët në feta të vogla dhe spërkatni 1 lugë gjelle me lëng limoni.
Presh	250 g	4½-5	3	Pritini preshtë në feta të trasha.
Kërpudha	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Përgatisni të gjitha kërpudhat e vogla ose kërpudhat e prera. Mos shtoni ujë. Spërkatini me lëng limoni. Marinojini me kripë dhe piper. Kullojini para se t'i shërbeni.
Qepë	250 g	5½-6	3	Pritini qepër në feta ose në gjysma. Shtoni vetëm 15 ml ujë (1 lugë gjelle).
Speca	250 g	4½-5	3	Pritini specat në feta të vogla.
Patate	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Peshojini patatet e qëruara dhe pritini në gjysma ose në çerekë, në mënyrë të barabartë.
Lakër foragjere	250 g	5-5½	3	Pritini lakrat foragjere në kubikë të vegjël.

RINGROHJA

Furra juaj me mikrovalë do ta nxehë ushqimin në një fraksion të kohës që pllakave të sobave të zakonshme u duhet për ta nxehur.
Përdorni si udhëzues nivelet e fuqisë dhe kohët e ringrohjes në tabelën e mëposhtme. Kohët në tabelë supozojnë që lëngjet të jenë në temperaturën e ambientit nga +18 në +20 °C ose ushqimet e ftohta në temperaturë nga +5 në +7 °C.

Rregullimi dhe mbulimi

Shmangni ringrohjen e copave të mëdha siç janë copat e mëdha të mishit-ato kanë tendencë të mbipiqen dhe të thahen para se pjesa e mesit të jetë nxehur. Ringrohja e copave të vogla do të ishte më rezultative.

Nivelet e fuqisë dhe trazimi

Disa ushqime mund të ringrohen duke përdorur fuqinë prej 800 W ndërsa të tjerat duhet të ringrohen duke përdorur 600 W, 450 W ose madje dhe 300 W.
Kontrolloni tabelat për udhëzime. Përgjithësisht, është më mirë ta ringrohim ushqimin duke përdorur një nivel fuqie më të ulët, nëse ushqimi është delikat, në sasi të mëdha, ose nëse ka tendencë të nxehet shumë shpejt (për shembull, ëmbëlsira me fruta të thata).
Trazojeni mirë ose kthejeni ushqimin nga ana tjetër gjatë ringrohjes për të arritur rezultate më të mira. Aty ku është e mundur, trazojeni përsëri para se ta shërbeni.
Tregoni kujdes kur të nxehni lëngjet dhe ushqimet për bebet. Për të parandaluar vlimin shpërthyes të lëngjeve dhe djegien e mundshme të tyre, trazojini para, gjatë dhe pas nxehjes. Mbajini në një furrë me mikrovalë gjatë kohës së qëndrimit. Ju rekomandojmë që të vendosni një lugë plastike ose një shkop qelqi brenda në lëngje. Shmangni mbinxehjen e ushqimit (dhe për rrjedhojë prishjen e tij).
Është e rekomandueshme që ta ulni kohën e gatimit dhe të shtoni kohën e nxehjes, nëse është e nevojshme.

Koha e nxehjes dhe e qëndrimit

Kur të ringrohni ushqimin për herë të parë, do të ishte e dobishme po të mbanit shënim kohëzgjatjen-për t'iu referuar në të ardhmen.
Sigurohuni gjithmonë që ushqimi i ringrohur të jetë nxehur në mënyrë të njëtrajtshme.
Lëreni ushqimin të qëndrojë për pak kohë pas ringrohjes - për ta lënë që temperatura të bëhet e njëtrajtshme.
Koha e rekomanduar për qëndrimin pas ringrohjes është 2-4 minuta, përveçse kur rekomandohet një kohë tjetër në tabelë.
Tregoni kujdes kur të nxehni lëngjet dhe ushqimet për bebet. Shikoni gjithashtu kapitullin me masat paraprake të sigurisë.

RINGROHJA E LËNGJEVE

Lini gjithmonë një kohë qëndrimi prej të paktën 20 sekondash pasi të jetë fikur furra, për të lejuar që temperatura të bëhet e njëtrajtshme. Trazojini gjatë nxehjes, nëse është e nevojshme dhe trazojini GJITHMONË pas nxehjes. Për të shmangur vlimin shpërthyes dhe djegien e mundshme të tyre, duhet të vendosni një lugë ose një shkop qelqi brenda lëngjeve dhe trazojini para, gjatë dhe pas nxehjes.

RINGROHJA E USHQIMIT TË BEBEVE

USHQIMI I BEBEVE: Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojeni mirë pas ringrohjes!
Lëreni të qëndrojë për 2-3 minuta para se ta shërbeni. Trazojeni përsëri dhe kontrolloni temperaturën.
Temperatura e rekomanduar për ta shërbyer: ndërmjet 30-40 °C.

QUMËSHTI PËR BEBET: Hidheni qumështin në një shishe qelqi të sterilizuar. Ringroheni të pambuluar. Mos e nxehni kurrë biberonin me kapësen të vendosur, pasi shishja mund të shpërthejë nëse mbinxehet. Tundeni mirë para se ta lini të qëndrojë dhe tundeni përsëri para se ta shërbeni! Kontrollojeni gjithmonë me kujdes temperaturën e qumështit ose të ushqimit për bebe para se t'ia jepni.
Temperatura e rekomanduar për ta shërbyer: rreth 37°C.

SHËNIM: Ushqimi i fëmijës ka nevojë veçanërisht të kontrollohet me kujdes para se të shërbehet, për të parandaluar djegiet.
Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në tabelën tjetër si udhëzues për ringrohje.

Ringrohja e ushqimit dhe e qumështit të bebes

Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për ringrohje.

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha	Koha e qëndrimit (min.)	Udhëzimet
Ushqimi i bebes (perime + mish)	190 g	600 W	e 30 sek.	2-3	Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Gatuajeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 2-3 minuta. Para se ta shërbeni, trazojeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën.
Muhalebia për bebet (drithëra + qumësht + fruta)	190 g	600 W	e 20 sek.	2-3	Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Gatuajeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 2-3 minuta. Para se ta shërbeni, trazojeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën.
Qumështi për bebet	100 ml 200 ml	300 W 300 W	30-40 sek. 50 sek. deri në 1 min.	2-3 2-3	Trazojeni ose tundeni mirë dhe hidheni në një shishe qelqi të sterilizuar. Vendoseni në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajeni të pambuluar. Tundeni mirë dhe lëreni të qëndrojë për 3 minuta. Para se ta shërbeni, tundeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën.

Ringrohja e lëngjeve dhe e ushqimit

Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për ringrohje.

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha (min.)	Koha e qëndrimit (min.)	Udhëzimet
Pijet (kafe, çaj, ujë)	150 ml (1 filxhan) 250 ml (1 gotë çaji)	800 W 800 W	1-1½ 1½-2	1-2 1-2	Hidheni në një filxhan dhe ringroheni të pambuluar. Vendosni filxhanin/gotën e çajit në mes të pjatës rrotulluese. Lëreni në furrën me mikrovalë gjatë kohës së qëndrimit dhe trazojeni mirë.
Supë (e ftohtë)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojeni mirë pas ringrohjes. Trazojeni përsëri para se ta shërbeni.
Çorbë (e ftohtë)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Vendoseni çorbën në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojini herë pas here gjatë ringrohjes dhe përsëri para se t'i lini të qëndrojnë dhe para se t'i shërbeni
Makarona me salcë (e ftohtë)	350 g	600 W	4½-5½	3	Vendosini makaronat (p.sh., spageti ose makaronat nudëll me vezë) në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbulojini me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Trazojini para se t'i shërbeni.
Makarona të mbushura me salcë (të ftohta)	350 g	600 W	5-6	3	Vendosini makaronat e mbushura (p.sh., ravioli, tortelini) në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojini herë pas here gjatë ringrohjes dhe përsëri para se t'i lini të qëndrojnë dhe para se t'i shërbeni.
Pjatë me ushqime të përziera (e ftohtë)	350 g	600 W	5½-6½	3	Krijoni një ushqim me 2-3 lloje përbërësish të ftohtë dhe vendoseni në një pjatë prej qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë.

SHKRIRJA MANUALISHT

Mikrovalët janë një mënyrë e shkëlqyer për të shkrirë ushqimin e ngrirë. Mikrovalët shkrijnë butësisht ushqimin e ngrirë për një periudhë të shkurtër kohe. Kjo mund të jetë me mjaft avantazh, nëse papritur ju vijnë miq.
Pula e ngrirë duhet të shkrijë plotësisht para se të gatuhet. Hiqni lidhëset metalike dhe nxirreni nga paketimi për të lejuar kullimin e lëngut të shkrirë.
Vendoseni ushqimin e ngrirë në një enë pa kapak. Kthejeni përgjysmë nga ana tjetër, kulloni lëngun dhe hiqini të brendshmet sa më shpejt që të jetë e mundur.
Kontrollojeni ushqimin herë pas here për t'u siguruar që nuk është i ngrohtë.
Nëse pjesët më të vogla dhe më të holla të ushqimit të ngrirë fillojnë të ngrohen, mund të mbulohen duke i mbështjellë me rripa të hollë letre alumini, gjatë shkrirjes.
Nëse pula fillon të ngrohet në pjesën e jashtme, ndërpriteni shkrirjen dhe lëreni të qëndrojë për 20 minuta para sa të vazhdoni.
Lëreni peshkun, mishin dhe pulën të qëndrojë, në mënyrë që të kryhet shkrirja. Koha e qëndrimit për shkrirje të plotë do të ndryshojë në varësi të sasisë së shkrirë. Ju lutemi, referojuni tabelës së mëposhtme.

Sugjerim: Ushqimi me trashësi të vogël shkrin më mirë se ai me trashësi të madhe dhe sasitë e vogla të ushqimit kërkojnë më pak kohë se sasitë e mëdha. Mbajeni mend këtë informacion kur të ngrini dhe kur të shkrini ushqimin.

Për shkrirjen e ushqimit të ngrirë në temperaturë prej rreth -18 deri në -20 °C, përdorni tabelën e mëposhtme si udhëzues.

SHQIP

I gjithë ushqimi i ngrirë duhet të shkrijë duke përdorur nivelin e fuqisë së shkrirjes (180 W).

Ushqimi	Racioni	Koha (min.)	Koha e qëndrimit (min.)	Udhëzimet
Mish				
Mish viçi i grirë	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25 5-25	Vendoseni mishin në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbulojini anët më të holla me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes!
Biftekë derri	250 g	7½-8½	5-25	
Pulë				
Copa mishi pule	500 g (2 copë)	14½-15½	15-40	Së pari, vendosni copat e mishit të pulës, fillimisht me pjesën e lëkurës poshtë, të gjithë pulën fillimisht me pjesën e kraharorit poshtë, në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbuloni pjesët e holla, siç janë krahët dhe pjesët fundore me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes!
E gjithë pula	900 g	28-30		
Peshk				
Fileta peshku	250 g (2 copë) 400 g (4 copë)	6-7 12-13	5-15	Vendosni peshkun e ngrirë në mes të një pjate të sheshtë prej qeramike. Vendosini pjesët më të holla poshtë pjesëve më të trasha. Mbulojini pjesët e ngushta fundore me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes!
Frutat				
Fruta pylli	250 g	6-7	5-10	Shpërndajini frutat në një enë qelqi të sheshtë dhe të rrumbullakët (me diametër të madh).
Bukë				
Panine (secila afërsisht 50 g)	2 copë 4 copë	½-1 2-2½	5-20 5-20	Vendosini paninet në formë rrethi ose bukën në drejtim horizontal mbi një letër kuzhine në mes të pjatës rrotulluese. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes!
Tost/Sanduiç	250 g	4½-5	5-20	
Bukë gjermane (drithëra + miell thekre)	500 g	8-10		

SKARA

Elementi i nxehjes së skarës ndodhet nën tavanin e zgavrës. Ai funksionon kur dera është e mbyllur dhe kur pjata rrotulluese është duke u rrotulluar. Rrotullimi i pjatës rrotulluese e skuq ushqimin në mënyrë më të njëtrajtshme. Nxehja paraprake e skarës për 3-4 minuta do të bëjë që ushqimi të skuqet më shpejt.

Enë gatimi për pjekje në skarë:
Duhet të jetë flakëduruese dhe të ketë në përbërje metal. Mos përdorni enë gatimi prej plastike, pasi mund të shkrijë.

Ushqimi i përshtatshëm për pjekje në skarë.
Bërxolla, salsiçet, biftekët, hamburgerët, pastërmaja, fetat e proshutës të kripura dhe të tymosura, copat e peshkut, sanduiçët dhe të gjitha llojet e tostit të mbuluar me ingredientë.

Shënim i rëndësishëm:
Sa herë që të përdorni vetëm regjimin e pjekjes në skarë, sigurohuni që elementi i nxehjes së skarës të vendoset nën tavanin e furrës, në pozicion horizontal dhe jo në murin e pasmë, në pozicion vertikal. Mbani mend që ushqimi duhet të vendoset në skarën e sipërme, përveç rasteve kur jepet një udhëzim tjetër.

MIKROVALË + SKARË

Ky regjim gatimi kombinon nxehjen rrezatuese që vjen nga skara me shpejtësinë e gatimit me mikrovalë. Kjo funksionon vetëm kur dera është e mbyllur dhe kur pjata rrotulluese është duke u rrotulluar. Për shkak të rrotullimit të pjatës rrotulluese, ushqimi skuqet në mënyrë të njëtrajtshme. Në këtë model disponohen tre regjime me kombinim.

600 W + Skarë, 450 W + Skarë dhe 300 W + Skarë.

Enë gatimi për t'u përdorur për gatimin me mikrovalë + skarë
Ju lutemi, përdorni enë gatimi të cilat lejojnë depërtimin e mikrovalëve. Ena e gatimit duhet të jetë flakëduruese. Mos përdorni enë gatimi metalike për regjimin me kombinim. Mos përdorni enë gatimi prej plastike, pasi mund të shkrijë.

Ushqimi i përshtatshëm për gatimet me mikrovalë + skarë:
Tek ushqimet e përshtatshme për regjimin e gatimit me kombinim përfshihen të gjitha llojet e ushqimeve të gatuara të cilat kanë nevojë për ringrohje dhe skuqje, (p.sh., makaronat në furrë) si dhe ushqimet që kërkojnë një kohë të shkurtër gatimi për të skuqur sipërfaqen e ushqimit. Gjithashtu, ky regjim mund të përdoret për racionet e ushqimit me trashësi të madhe, të cilat përfitojnë nga sipërfaqja e skuqur dhe e thatë (p.sh., copat e mishit të pulës, kthimi i tyre nga ana tjetër në gjysmë). Ju lutemi, referojuni tabelës lidhur me skarën për hollësi të mëtejshme.

Shënim i rëndësishëm:
Sa herë që përdorni regjimin me kombinim (mikrovalë + pjekje në skarë), sigurohuni që elementi i nxehjes së skarës të vendoset nën tavanin e furrës, në pozicion horizontal dhe jo në murin e pasmë, në pozicion vertikal. Ushqimi duhet të vendoset në skarën e sipërme, përveç rasteve kur jepet një udhëzim tjetër. Përndryshe, duhet të vendoset drejtpërdrejt në pjatën rrotulluese. Ju lutemi, referojuni udhëzimeve në tabelën e mëposhtme.
Ushqimi duhet të kthehet në anën tjetër, nëse duhet të skuqet nga të dyja anët.

Udhëzuesi i skarës për ushqimet e ngrira

Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për skuqje.

Ushqimi i freskët	Racioni	Energjia	Koha për anën e 1-rë (min.)	Koha për anën e 2-të (min.)	Udhëzimet
Panine (secila afërsisht 50 g)	2 copë 4 copë	- -	300 W + Skarë (1-1½) 300 W + Skarë (2-2½)	Vetëm në skarë (1-2) Vetëm në skarë (1-2)	Vendosini paninet në skarë në formë rrethi. Piqni anën tjetër të panineve derisa të bëhen aq të thata sa dëshironi ju. Lëreni për 2-5 minuta.
Simite + ingredientë sipër (domate, djathë, proshutë, kërpudha)	250-300 g (2 copë)	450 W + Skarë	8-9	-	Vendosni në skarë 2 simite të ngrira afër njëra-tjetrës. Pasi të piqen, lërini të qëndrojnë për 2-3 minuta.
Gatime furre (perime ose patate)	400 g	450 W + Skarë	13-14	-	Vendoseni gatimin e furrës në një pjatë qelqi të vogël e të rrumbullakët pireks. Vendoseni pjatën në skarë. Pasi të gatuhet, lëreni të qëndrojnë për 2-3 minuta.
Makarona (kaneloni, makarona, lazanja)	400 g	-	600 W + Skarë (14-15)	Vetëm në skarë (2-3)	Vendosini makaronat e ngrira në një pjatë qelqi të vogël, drejtkëndore e të sheshtë pireks. Vendoseni pjatën drejtpërdrejt në skarë. Pasi të gatuhet, lëreni të qëndrojnë për 2-3 minuta.
Kotëleta pule	250 g	450 W + Skarë	5-5½	3-3½	Vendosini kotëletat e pulës në skarë. Kthejini nga ana tjetër.
Patate furre	250 g	450 W + Skarë	9-11	4-5	Vendosini patatet e furrës në skarë, të shpërndara në mënyrë të njëtrajtshme mbi një letër gatimi.

Udhëzuesi i skarës për ushqimet e freskëta

Nxehni paraprakisht skarën me anë të funksionit të skarës për 3-4 minuta. Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për skuqje.

Ushqimi i freskët	Racioni	Energjia	Koha për anën e 1-rë (min.)	Koha për anën e 2-të (min.)	Udhëzimet
Feta tosti	4 copë (secila 25 g)	Vetëm me skarë	4-5	4½-5½	Vendosini në skarë fetat e tostit afër njëra-tjetrës.
Panine (të pjekura tashmë)	2-4 copë	Vetëm me skarë	2-3	2-3	Vendosini paninet drejtpërdrejt në skarë, fillimisht me anën e poshtme lart, në formë rrethi.
Domate të pjekura në skarë	200 g (2 copë) 400 g (4 copë)	- -	300 W + Skarë (4½-5½) 300 W + Skarë (7-8)	Vetëm në skarë (2-3) Vetëm në skarë (2-3)	Pritini domatet në gjysma. Hidhni pak djathë sipër. Vendosini në formë rrethi, mbi një pjatë pireks të sheshtë prej qelqi. Vendosini në skarë.
Tost Havai (proshutë, ananas, feta djathi)	2 copë (300 g)	450 W + Skarë	3½-4	-	Thekni fetat e bukës fillimisht. Vendoseni tostin e mbuluar me ingredientë mbi skarë. Vendosni 2 toste në skarë, përbri njëri-tjetrit. Lëreni për 2-3 minuta.
Patate të pjekura	250 g 500 g	600 W + Skarë 600 W + Skarë	4½-5½ 8-9	- -	Pritini patatet në gjysma. Vendosini në skarë në formë rrethi, me anën e prerë nga skara.

Ushqimi i freskët	Racioni	Energjia	Koha për anën e 1-rë (min.)	Koha për anën e 2-të (min.)	Udhëzimet
Copa mishi pule	450-500 g (2 copë)	300 W + Skarë	10-12	12-13	Përgatitini copat e mishit të pulës me vaj dhe erëza. Vendosini ato në formë rrethi, me kockat në mes. Vendosni një copë mishi pule jo në mes të skarës. Lëreni për 2-3 minuta.
Bërxollë qengji/ Biftekë viçi (mesatare)	400 g (4 copë)	Vetëm me skarë	12-15	9-12	Lyejini bërxollat e qengjit me vaj dhe erëza. Vendosini në skarë në formë rrethi. Pasi të piqen, lërini të qëndrojnë për 2-3 minuta.
Biftekë derri	250 g (2 copë)	-	300 W + Skarë 7-8	Vetëm në skarë 6-7	Lyejini biftekët e derrit me vaj dhe erëza. Vendosini në skarë në formë rrethi. Pasi të piqen, lërini të qëndrojnë për 2-3 minuta.
Mollë të pjekura	1 mollë (afërsisht 200 g) 2 mollë (afërsisht 400 g)	300 W + Skarë 300 W + Skarë	4-4½ 6-7	- -	Hiqni pjesën e mesit të mollëve dhe mbushini me rrush të thatë dhe me reçel. Hidhni feta bajameje sipër. Vendosini mollët në një pjatë pireks, të sheshtë prej qelqi. Vendoseni atë drejtpërdrejt në pjatën rrotulluese.

SUGJERIME SPECIFIKE

SHKRIRJA E GJALPIT
Vendosni 50 g gjalpë në një pjatë të vogël e të thellë prej qelqi. Mbulojeni me kapak plastik. Nxeheni për 30-40 sekonda duke përdorur 800 W, derisa gjalpi të shkrijë.

SHKRIRJA E ÇOKOLLATËS
Vendosni 100 g çokollatë në një pjatë të vogël e të thellë prej qelqi. Nxeheni për 3-5 minuta, duke përdorur 450 W, derisa çokollata të shkrijë. Trazojeni një ose dy herë gjatë shkrirjes. Përdorni doreza gatimi kur ta nxirrni jashtë!

SHKRIRJA E MJALTIT TË KRISTALIZUAR
Vendosni 20 g mjaltë të kristalizuar në një pjatë të vogël e të thellë prej qelqi. Nxeheni për 20-30 sekonda duke përdorur 300 W, derisa mjalti të shkrijë.

SHKRIRJA E XHELATINËS
Përgatitni shtresa xhelatine (10 g) për 5 minuta në ujë të ftohtë. Vendoseni xhelatinën e kulluar në një tas të vogël pireks, prej qelqi. Nxeheni për 1 minutë duke përdorur 300 W. Trazojeni pasi të ketë shkrirë.

GATIMI I SHTRESËS/VESHJES (PËR KEKË DHE PËR ËMBËLSIRA)
Përzieni shtresën (afërsisht 14 g) me 40 g sheqer dhe me 250 ml ujë të ftohtë. Gatuajeni të pambuluar në një taks pireks prej qelqi për 3½ deri në 4½ minuta duke përdorur 800 W, derisa shtresën/veshja me akull të jetë transparente. Trazojeni dy herë gjatë gatimit.

GATIMI I REÇELIT
Vendosni 600 g fruta (për shembull, fruta pylli të përziera) në një tas pireks, prej qelqi me madhësi të përshtatshme dhe me kapak. Shtoni 300 g sheqer për konservim dhe trazojeni mirë. Gatuajeni të mbuluar për 10-12 minuta duke përdorur 800 W. Trazojeni disa herë gjatë gatimit. Hidheni drejtpërdrejt në enë të vogla prej qelqi, të vulosur me kapakë. Lërini me kapak për 5 minuta.

GATIMI I BUDINGUT
Përziejeni miellin e budingut me sheqer dhe qumësht (500 ml) duke zbatuar udhëzimet e prodhuesve dhe trazojeni mirë. Përdorni një tas qelqi pireks me madhësi të përshtatshme dhe me kapak. Gatuajeni të mbuluar për 6½ deri 7½ minuta duke përdorur 800 W. Trazojeni mirë disa herë gjatë gatimit.

SKUQJA E FETAVE TË BAJAMEVE
Shpërndani në mënyrë të njëtrajtshme 30 g bajame të copëtuara, në një pjatë qeramike me madhësi mesatare. Trazojeni disa herë gjatë skuqjes për 3½ deri 4½ minuta duke përdorur 600 W. Lëreni të qëndrojë për 2-3 minuta në furrë. Përdorni doreza gatimi kur ta nxirrni jashtë!

SI TË VEPRONI KUR JENI NË DYSHIM OSE KUR KENI NJË PROBLEM

Nëse ju dalin ndonjë nga problemet e radhitura më poshtë, provoni zgjidhjet e dhëna.

Kjo është normale.

- Kondensim brenda në furrë.
- Qarkullim ajri rreth derës dhe kasës së jashtme.
- Reflektim i dritës rreth derës dhe kasës së jashtme.
- Dalje e avullit nga pjesa rreth derës ose nga vrimat e ajrosjes.

Furra nuk ndizet kur ju shtypni butonin ◇.

- A është mbyllur plotësisht dera?

Ushqimi nuk është pjekur aspak.

- A e keni vënë siç duhet kohëmatësin dhe/ose a e keni shtypur butonin ◇?
- A është mbyllur dera?
- A e keni mbingarkuar qarkun elektrik dhe a keni shkaktuar shpërthim të siguresës ose qark të shkurtër?

Ushqimi ose është i mbipjekur ose i papjekur mirë.

- A është vendosur siç duhet kohëzgjatja e gatimit sipas llojit të ushqimit?
- A është zgjedhur niveli i duhur i fuqisë?

Furra krijon interferencë me radion ose televizorin.

- Kur furra është në përdorim, mund të vihet re një interferencë e lehtë te televizori ose te radioja. Kjo është normale. Për të zgjidhur këtë problem, instalojeni furrën larg televizorit, radios dhe antenave.
- Nëse interferenca diktohet nga mikroprocesori i furrës, ekrani mund të rivendoset. Për të zgjidhur këtë problem, hiqeni spinën e energjisë dhe vendoseni përsëri. Rivendosni orën.

Llamba nuk funksionon.

- Për arsye sigurie llambën nuk duhet ta zëvendësoni vetë. Kontaktoni kujdesin më të afërt për klientin të autorizuar nga Samsung që të sjellë një inxhinier të kualifikuar për të zëvendësuar llambën.

Brenda në furrë shfaqen shkëndija dhe krisje (hark).

- A keni përdorur enë me zbukurime metalike?
- A keni lënë pirun ose enë të tjera metalike brenda në furrë?
- A është letra e aluminit shumë pranë mureve të brendshme?

Tymi dhe era e keqe gjatë funksionimit fillestar.

- Është një situatë e përkohshme për shkak të ngrohjes së elementeve të reja. Tymi dhe era do të zhduken tërësisht pas 10 minutash pune.
  Për ta larguar erën më shpejt, vijeni furrën e mikrovalëve në punë duke vënë koncentrat apo lëng limoni në dollap.

Nëse udhëzimet e mësipërme nuk mundësojnë zgjidhjen e problemit, kontaktoni qendrën vendase të shërbimit për klientin të SAMSUNG.
Ju lutemi lexoni informacionin e mëposhtëm;

- Modeli dhe numrat e serisë janë të vendosura në pjesën e pasme të furrës
- Hollësitë mbi garancinë
- Një përshkrimi i qartë i problemit

Më pas kontaktoni shitësin tuaj lokal ose shërbimin pas shitjes të SAMSUNG.

SPECIFIKIMET TEKNIKE

SAMSUNG përpiqet të përmirësojë produktet e tij në çdo kohë. Si specifikimet për dizajnin, ashtu edhe këto udhëzime përdorimi i nënshtrohen ndryshimit pa njoftim.

Modeli	FG88S / FG87S
Burimi i energjisë	230 V ~ 50 Hz
Konsumimi i energjisë Mikrovala Skara Regjimi i gatimit me kombinim	 1200 W 1100 W 2300 W
Fuqia në dalje	100 W / 800 W (IEC-705)
Norma e funksionimit	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda e ftohjes	Motori i ventilatorit për ftohje
Përmasat (Gj x L x Th) Jashtë Dhomëza e furrës	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volumi	23 litër
Pesha Neto	 afërsisht 14,5 kg

PYETJE OSE KOMENTE

VENDI	TELEFONONI	OSE NA VIZITONI NE INTERNET NE
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG(172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

Nr. i kodit: DE68-03132X-01

FG88S
FG87S

Mikrotalasna pećnica

Uputstvo za upotrebu i vodič za kuvanje

Imajte u vidu da garancija kompanije Samsung NE pokriva pozive tehničkoj podršci za objašnjavanje upotrebe uređaja, ispravljanje nepravilne instalacije ili obavljanje rutinskog čišćenja ili održavanja.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ovaj priručnik štampan je na 100 % recikliranom papiru.

samo zamislite mogućnosti

Hvala vam što ste kupili proizvod kompanije Samsung. Da biste dobili kompletniju uslugu, registrujte svoj uređaj na adresi

www.samsung.com/register

SAMSUNG

SRPSKI

SADRŽAJ

UPOTREBA OVOG KORISNIČKOG PRIRUČNIKA

Kupili ste SAMSUNG mikrotalasnu pećnicu. Ovo uputstvo za upotrebu sadrži važne informacije o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici:

- Bezbednosne mere predostrožnosti
- Pogodni dodatni elementi i posuđe
- Korisni saveti za kuvanje
- Saveti za kuvanje

LEGENDA ZA SIMBOLE I IKONE

UPOZORENJE	Opasnosti ili rizični potezi koji mogu prouzrokovati **teške povrede ili smrt**.
OPREZ	Opasnosti ili rizični potezi koji mogu prouzrokovati **manje povrede ili oštećenje imovine**.

Upozorenje; Rizik od požara	Upozorenje; Vrela površina
Upozorenje; Struja	Upozorenje; Eksplozivan materijal
NE pokušavajte.	NE dirajte.
NE rastavljajte.	Dosledno pratite uputstva.
Isključite utikač za napajanje iz zidne utičnice.	Obavezno proverite da li je mašina uzemljena da biste sprečili strujni udar.
Ako vam je potrebna pomoć, obratite se servisnom centru.	Napomena
Važno	

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

Uverite se da se ove bezbednosne mere predostrožnosti uvek poštuju.

Potvrdite da su ispoštovana sledeća uputstva pre korišćenja pećnice.

⚠ UPOZORENJE (samo za mikrotalasnu funkciju)

UPOZORENJE: U slučaju oštećenja vrata ili zaptivnog sistema na vratima, pećnica se ne sme koristiti dok je ne popravi stručna osoba.

UPOZORENJE: Servisiranje i bilo kakvu popravku koja podrazumeva uklanjanje površine koja štiti od izlaganja mikrotalasnoj energiji sme da obavlja isključivo stručna osoba.

UPOZORENJE: Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer postoji opasnost od eksplozije.

Ovaj uređaj namenjen je isključivo za kućnu upotrebu.

UPOZORENJE: Deci dozvoljavajte da koriste pećnicu bez nadzora samo ako su dobila odgovarajuća uputstva tako da su u stanju da je koriste bezbedno i svesna su potencijalnih opasnosti od nepravilne upotrebe.

UPOZORENJE: Ovaj uređaj mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa korišćenjem uređaja na bezbedan način i ako su upoznati sa postojećim rizicima. Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Deca ne bi trebalo da obavljaju čišćenje i održavanje, osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom su odrasle osobe.

Koristite isključivo posuđe koje je pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.

Pri zagrevanju hrane u plastičnim ili papirnim posudama, nadgledajte rad pećnice jer se mogu zapaliti.

SRPSKI

- Mikrotalasna pećnica predviđena je za zagrevanje hrane i napitaka. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje termo jastuka, papuča, sunđera, mokrih krpa i sličnog može dovesti do povreda ili požara.
- Ako se pojavi dim, isključite uređaj pomoću prekidača ili iz struje i ne otvarajte vrata da bi se eventualni plamen sam ugasio.
- **UPOZORENJE:** Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može dovesti do zakasnelog eruptivnog vrenja, pa morate biti obazrivi pri rukovanju posudom.
- **UPOZORENJE:** Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe treba promešati ili promućkati, a temperaturu treba proveriti pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina.
- Jaja u ljusci i cela kuvana jaja ne bi trebalo zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon kuvanja u mikrotalasnoj pećnici.
- Redovno bi trebalo čistiti pećnicu i uklanjati ostatke hrane.
- Neodržavanje pećnice u čistom stanju može da dovede do habanja površine, što može dovesti do skraćenja radnog veka uređaja ili do opasne situacije.
- Ovaj uređaj nije namenjen za instalaciju unutar pokretnih domova, karavana i sličnih vozila.
- Nije predviđeno da ovaj aparat koriste osobe (što podrazumeva decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost i daje im uputstva za upotrebu.
- Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala sa uređajem.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni proizvođač, servisni agent ili neko drugo stručno lice kako bi se izbegla opasnost.
- **UPOZORENJE:** Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer postoji opasnost od eksplozije.
- Uređaj se ne sme čistiti vodenim mlazom.
- Ovu pećnicu bi trebalo postaviti u odgovarajućem smeru i na odgovarajućoj visini, tako da bude omogućen jednostavan pristup unutrašnjosti i delu za kontrolu.

Pre prve upotrebe pećnice, ona bi prvo trebalo 10 minuta da radi sa vodom, nakon čega može normalno da se koristi.

Ako pećnica proizvodi čudan zvuk, miris paljevine ili dim, odmah isključite utikač iz zidne utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.

Uređaj bi trebalo instalirati tako da bude omogućeno jednostavno isključivanje iz naponske mreže. To može da se postigne tako što će utikač biti pristupačan ili postavljanjem prekidača na fiksne kablove u skladu sa pravilima za kabliranje.

⚠ UPOZORENJE (samo za funkciju pećnice) - opcionalno

UPOZORENJE: Kada se uređaj koristi u kombinovanom režimu, deca bi trebalo da ga koriste samo pod nadzorom odraslih zbog toga što se razvija veoma visoka temperatura.

Tokom upotrebe uređaj postaje vreo. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente u pećnici.

UPOZORENJE: Spoljni delovi aparata mogu da postanu vreli tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.

Ne sme se koristiti uređaj za čišćenje parom.

UPOZORENJE: Uverite se da je aparat isključen pre zamene lampe kako biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.

UPOZORENJE: Aparat i njegovi spoljni delovi mogu da postanu vreli tokom upotrebe.
Trebalo bi paziti kako ne bi došlo do dodirivanja grejnih elemenata.
Deca mlađa od 8 godina ne bi trebalo da prilaze pećnici, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa korišćenjem uređaja na bezbedan način i ako su upoznati sa postojećim rizicima. Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Deca ne bi trebalo da obavljaju čišćenje i održavanje bez nadzora.

Za čišćenje vrata pećnice nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla.

Dok uređaj radi, spoljni delovi mogu biti vrući.

Dok uređaj radi, vrata ili spoljna površina mogu biti vrući.

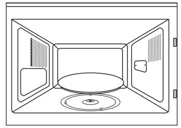
Uređaj i kabl uređaja moraju biti van domašaja dece koja imaju manje od 8 godina.

Uređaj nije namenjen za rad pomoću spoljnog tajmera niti posebnog sistema za daljinsku kontrolu.

Ovaj proizvod pripada grupi 2 klase B ISM opreme. Definicija grupe 2 u koju spada sva ISM oprema koja generiše radiofrekventnu energiju i/ili je koristi za tretiranje materijala u obliku elektromagnetnog zračenja, kao i EDM oprema i oprema za elektrolučno zavarivanje.
Oprema klase B je oprema pogodna za korišćenje u domaćinstvu i u okruženjima koja imaju direktnu vezu sa mrežom za napajanje niskog napona koja se koristi za snabdevanje stambenih objekata strujom.

INSTALIRANJE MIKROTALASNE PEĆNICE

1. Uklonite sve materijale za pakovanje iz pećnice. Instalirajte obrtni prsten i obrtno postolje. Proverite da li obrtno postolje može da se okreće.



2. Mikrotalasna pećnica mora biti postavljena tako da pristup utikaču bude slobodan.

Ako je kabl za napajanje oštećen, mora se zameniti specijalnim kablom ili odgovarajućim kablom proizvođača ili ovlašćenog servisera. Radi vaše bezbednosti, kabl uključite u odgovarajuću utičnicu sa uzemljenjem. Ako je kabl za napajanje uređaja oštećen, mora se zameniti specijalnim kablom.

Mikrotalasnu pećnicu ne instalirajte na vrućim ili vlažnim mestima, npr. pored obične pećnice ili radijatora. Specifikacije za napajanje pećnice moraju se poštovati, a produžni kabl, ako se koristi, mora imati isti standard kao kabl za napajanje koji se dobija uz pećnicu.
Pre prve upotrebe mikrotalasne pećnice,

SRPSKI

vlažnom krpom obrišite njenu unutrašnjost i zaptivni sistem na vratima.

UPUTSTVA ZA INSTALACIJU MIKROTALASNE PEĆNICE

Ovaj uređaj je usklađen sa tehničkim propisima EU.

Odlaganje pakovanja i uređaja.

Pakovanje uređaja može da se reciklira.

Mogu se iskoristiti sledeći materijali:

- karton;
- polietilenska folija (PE);
- stiropor bez freona (PS čvrsta pena).

Ove materijale odlažite odgovorno, u skladu sa zakonskim odredbama.

Informacije o odgovornom odlaganju kućnih uređaja možete dobiti od nadležnih organa.

Bezbednost

Ovaj uređaj bi trebalo da priključuje samo stručno tehničko lice.

Ova mikrotalasna pećnica je predviđena za kućnu upotrebu. Trebalo bi da je koristite isključivo za pripremanje hrane. Uređaj je vreo za vreme i posle upotrebe. Imajte to u vidu ako se mala deca približe uređaju.

Instalacija u blizini standardne pećnice.

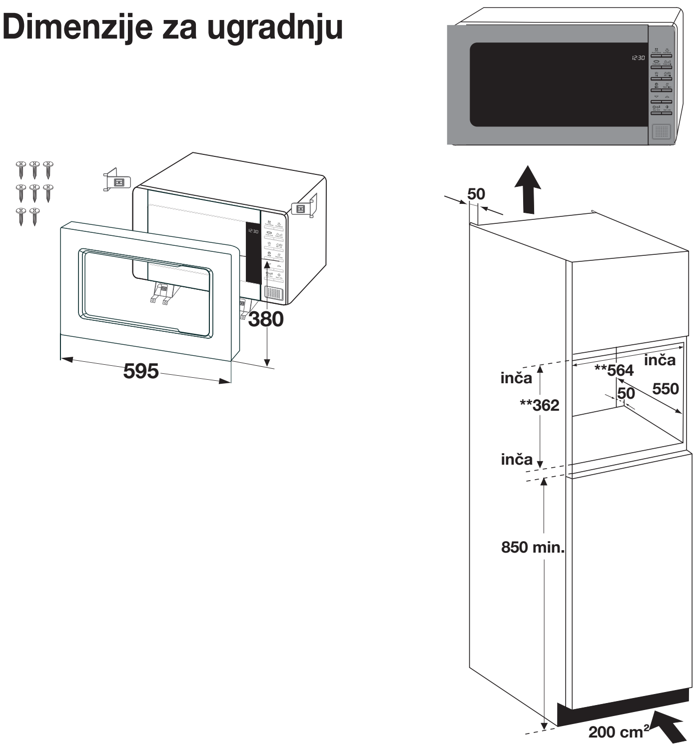
- Ako je mikrotalasnu pećnicu potrebno instalirati u blizini standardne pećnice, između njih bi trebalo ostaviti dovoljno prostora kako bi se sprečilo pregrevanje usled izuzetno visokih temperatura u okruženju. Svakako je veoma važno pridržavati se uputstava za instalaciju koja ste dobili od proizvođača standardne pećnice.
- Ugradnu mikrotalasnu pećnicu nije dozvoljeno instalirati iznad standardne pećnice, pošto vreo vazduh koji proizvodi standardna pećnica može da ima veoma nepovoljan uticaj na sistem za hlađenje mikrotalasne pećnice.

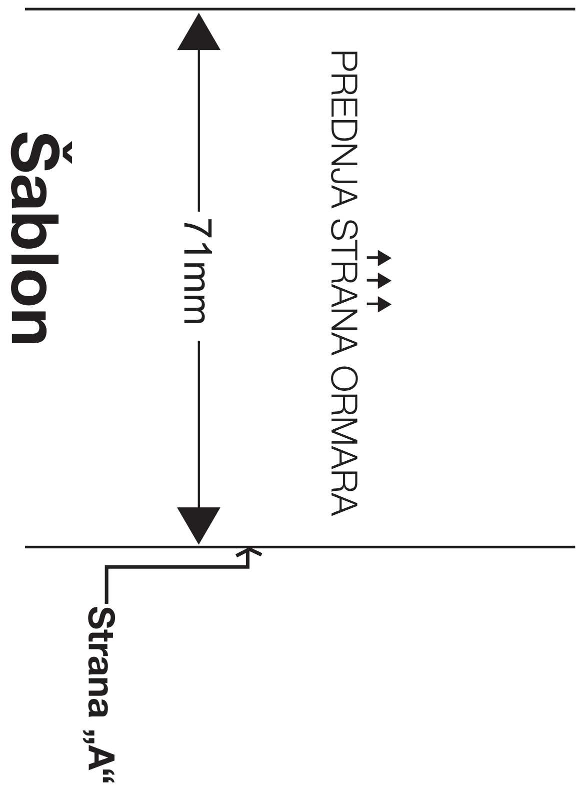
Povezivanje na električnu mrežu

Kućne električne instalacije na koje je priključen uređaj moraju biti usklađene sa državnim i lokalnim propisima.

Ako želite da uspostavite fiksnu vezu, vodite računa da na električni vod bude instaliran prekidač sa razmakom od najmanje 3 mm između kontakata.

Dimenzije za ugradnju





1. Za bušenje rupa koristite burgiju od 3 mm. Postavite zavrtnje u BKT-Install. (slika 1)

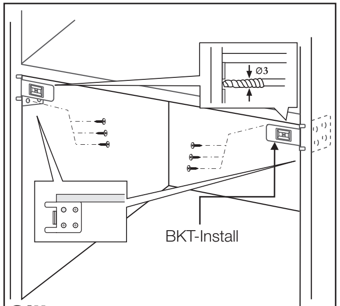
2. Smestite mikrotalasnu pećnicu u ormar. (slika 2)

3. Pomoću šablona postavite BKT-Base na udaljenosti od 71 mm od strane „A“ ormara. (slika 3)

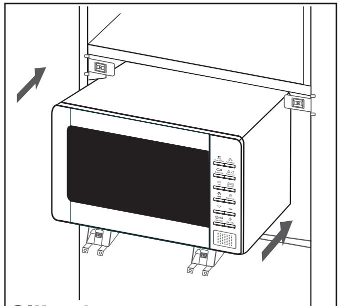
4. Za bušenje rupa koristite burgiju od 3 mm. Postavite zavrtnje u BKT-Base. (slika 4)

5. Montirajte oblogu. (slika 5)

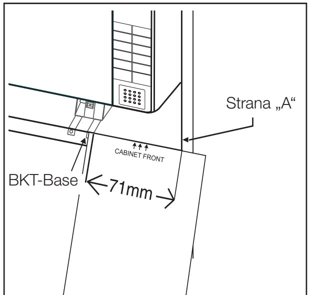
6. Priključite napajanje. Proverite da li uređaj radi.



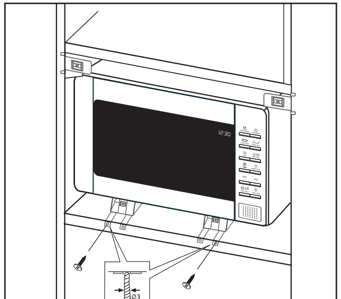
Slika 1



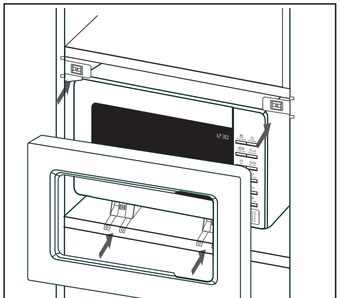
Slika 2



Slika 3



Slika 4



Slika 5

SRPSKI

ČIŠĆENJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Potrebno je redovno čistiti sledeće delove mikrotalasne pećnice kako bi se sprečilo nagomilavanje čestica masti i hrane:

- Unutrašnje i spoljne površine
- Vrata i zaptivni sistem na vratima
- Obrtno postolje i obrtni prstenovi (samo za model sa obrtnim postoljem)

☛ **UVEK** vodite računa da zaptivni sistem na vratima bude čist i da se vrata dobro zatvaraju.

☛ Neodržavanje pećnice u čistom stanju može da dovede do habanja površine, što može da utiče na smanjivanje životnog veka uređaja ili do opasne situacije.

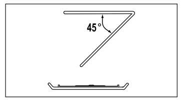
1. Spoljne površine čistite mekom krpom i toplom sapunjavom vodom. Isperite i osušite.
2. Sapunjavom krpom uklonite sve mrlje sa unutrašnjih površina pećnice. Isperite i osušite.
3. Da biste omekšali očvrsle čestice hrane i uklonili mirise, stavite šoljicu razblaženog limunovog soka u pećnicu i zagrevajte deset minuta maksimalnom snagom.
4. Tanjir za mikrotalasnu pećnicu perite po potrebi.

NEMOJTE prosipati vodu u ventilacione otvore. **NIKADA** nemojte koristiti abrazivna sredstva i hemijske rastvarače. Budite posebno pažljivi pri čišćenju zaptivnog sistema na vratima da ne bi došlo do:

- nagomilavanja čestica
- nepravilnog zatvaranja vrata usled nagomilavanja čestica

Čistite unutrašnjost mikrotalasne pećnice odmah nakon svake upotrebe blagim rastvorom deterdženta, ali pre čišćenja ostavite pećnicu da se ohladi da ne bi došlo do povreda.

Prilikom čišćenja gornjeg dela unutrašnjosti pećnice, poželjno je okrenuti grejač nadole za 45 ° i očistiti ga.
(samo za model sa pokretnim grejačem)



ODLAGANJE I SERVISIRANJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Pre odlaganja ili servisiranja pećnice potrebno je da se pridržavate nekoliko jednostavnih mera predostrožnosti.
Pećnica se ne sme koristiti ako su oštećena vrata ili zaptivni sistem na vratima:

- slomljena šarka
- pohabane zaptivni sistem
- izobličeno ili savijeno kućište pećnice

Pećnicu sme da popravlja isključivo kvalifikovan serviser za mikrotalasne pećnice

☛ **NIKADA** nemojte uklanjati spoljno kućište sa pećnice. Ako se pećnica pokvari pa je potrebno servisiranja ili niste sigurni šta nije u redu:

- Isključite je iz zidne utičnice
- Obratite se najbližem servisnom centru

Ako želite da privremeno odložite pećnicu, izaberite suvo mesto bez prašine.
Razlog: Prašina i vlaga mogu negativno uticati na ispravne elemente pećnice.

Ova mikrotalasna pećnica nije predviđena za komercijalnu upotrebu.

Iz bezbednosnih razloga, ne bi trebalo sami da menjate sijalicu. Obratite se najbližem ovlašćenom centru za korisničku podršku kompanije Samsung i zatražite da vam stručno tehničko lice zameni sijalicu.

SRPSKI

⚠ UPOZORENJE				
Izmene ili popravke uređaja trebalo bi da obavlja isključivo kvalifikovano osoblje.	✔	✔	✔	✔
Nemojte da zagrevate tečnost niti druge namirnice u zatvorenim posudama za mikrotalasnu pećnicu.	✔	✔	✔	✔
Nemojte da koristite aparate za čišćenje pod pritiskom vode niti aparate za čišćenje parom zbog sopstvene bezbednosti.	✔	✔	✔	✔
Nemojte da instalirate uređaj pored grejalice ili zapaljivog materijala; na lokaciji koja je izložena vlazi, masnoći ili prašini niti na lokaciji koja je izložena direktnoj sunčevoj svetlosti, kao ni na lokaciji na kojoj može da dođe do curenja gasa; niti na neravnoj površini.	✔	✔	✔	✔
Ovaj uređaj mora da bude pravilno uzemljen u skladu sa lokalnim i nacionalnim propisima.	✔	✔	✔	✔
Redovno uklanjajte sve strane supstance, kao što je prašina ili voda, sa terminala utikača i spojeva pomoću suve tkanine.	✔	✔	✔	✔
Nemojte da vučete ili da prekomerno savijate kabl za napajanje, kao ni da stavljate teške predmete na njega.	✔	✔	✔	✔
U slučaju curenja gasa (kao što je propan, tečni gas itd.), odmah proverite prostoriju i nemojte da dodirujete utikač.	✔	✔	✔	✔
Nemojte da dodirujete utikač mokrim rukama.	✔	✔	✔	✔
Nemojte isključivati uređaj isključivanjem utikača iz utičnice dok je u toku operacija.	✔	✔	✔	✔

Uputstvo				
Nemojte da stavljate prste niti strane supstance. Ako dođe do prodiranja strane supstance, kao što je voda, u uređaj, isključite utikač iz zidne utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
Nemojte delovati preteranim pritiskom niti udarati uređaj.	✓	✓	✓	✓
Nemojte stavljati uređaj na lomljive predmete, kao što je sudopera ili stakleni predmeti.	✓	✓		
Za čišćenje uređaja nemojte da koristite benzol, razređivač, alkohol, parni čistač niti čistač koji koristi visok pritisak.	✓	✓	✓	✓
Uverite se da napon struje, frekvencija i struja odgovaraju vrednostima iz specifikacije proizvoda.	✓	✓		✓
Ispravno priključite utikač u zidnu utičnicu. Nemojte da koristite adapter sa više priključaka, produžni kabl niti električni transformator.	✓	✓	✓	
Nemojte da kačite kabl za napajanje o metalne predmete, da ga umećete između predmeta niti iza pećnice.	✓	✓	✓	
Nemojte koristiti oštećen utikač, kabl za napajanje niti labavu zidnu utičnicu. Ako dođe do oštećenja utikača ili kabla za napajanje, obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
Nemojte da sipate niti da prskate vodu direktno na pećnicu.	✓	✓		
Nemojte da stavljate predmete na pećnicu, unutar pećnice niti na vrata.	✓	✓	✓	
Nemojte prskanjem da nanosite isparljive supstance, kao što su insekticidi, na površinu pećnice.	✓	✓		
Ne stavljajte zapaljive materijale u pećnicu. Budite posebno oprezni prilikom zagrevanja jela ili napitaka koji sadrže alkohol, pošto alkoholna isparenja mogu da dođu u kontakt sa vrelim delom pećnice.	✓		✓	✓
Kada zatvarate i otvarate vrata uređaja, neka deca budu na bezbednoj udaljenosti, pošto se mogu udariti o vrata ili priklještiti prste u vratima.	✓	✓	✓	✓
UPOZORENJE: Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može da dovede do zakasnelog eruptivnog vrenja, pa je zato važno pažljivo rukovati posudom; da biste sprečili ovu pojavu, UVEK sačekajte najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila. Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja. U slučaju da dođete u kontakt sa vrelom tečnošću, pratite sledeća uputstva za PRVU POMOĆ: • Opečeni deo tela potopite u hladnu vodu u trajanju od najmanje 10 minuta. • Pokrijte ga čistim, suvim zavojem. • Ne nanosite nikakve kreme, ulja niti losione.	✓	✓	✓	✓

⚠ OPREZ

Uputstvo				
Koristite isključivo pribor koji je pogodan za korišćenje u mikrotalasnim pećnicama; NEMOJTE da koristite metalne posude, tanjire sa pozlaćenim ili posrebrenim rubovima, ražnjeve, viljuške itd. Uklonite žičane veze za zatvaranje papirnih ili plastičnih kesa. Razlog: Postoji mogućnost stvaranja električnog luka ili varnica, što može da ošteti pećnicu.	✓		✓	✓
Nemojte da koristite mikrotalasnu pećnicu za sušenje papira ili odeće.	✓		✓	✓
Koristite kraće vreme za manje količine hrane kako biste sprečili pregrevanje i zagorevanje hrane.	✓		✓	✓
Kabl za napajanje i utikač ne zaranjajte u vodu, a kabl za napajanje držite dalje od izvora toplote.	✓	✓		

Jaja u ljusci i cela kuvana jaja ne bi trebalo zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon zagrevanja u mikrotalasnoj pećnici; takođe, ne zagrevajte hermetički zatvorene ili vakumirane flaše, tegle, posude, koštunjavo voće u ljusci, paradajz itd.			✔	✔
Nemojte da pokrivate ventilacione otvore tkaninom ili papirom. Ti materijali mogu da se zapale jer iz pećnice izlazi vreo vazduh. Pećnica može da se pregreje i da se automatski isključi, nakon čega će ostati isključena dok se dovoljno ne ohladi.	✔		✔	
Uvek koristite kuhinjske rukavice prilikom uklanjanja posuda iz pećnice kako biste izbegli opekotine.			✔	
Tečnosti promešajte na polovini grejanja ili nakon grejanja, pa ih ostavite bar 20 minuta nakon grejanja kako biste sprečili da dođe do eruptivnog vrenja.			✔	
Prilikom otvaranja vrata pećnice trebalo bi da stojite na udaljenosti ispružene ruke kako biste sprečili da vas opeče vreo vazduh ili para koja izlazi iz pećnice.			✔	
Nemojte da uključujete mikrotalasnu pećnicu dok je prazna. Mikrotalasna pećnica će se automatski isključiti nakon 30 minuta iz bezbednosnih razloga. Preporučuje se da u pećnici uvek stoji čaša vode koja će upijati mikrotalasnu energiju ako dođe do slučajnog uključivanja mikrotalasne pećnice.	✔			✔
Pećnicu instalirajte u skladu sa vrednostima razdaljine od drugih predmeta koje su navedene u ovom priručniku. (Pogledajte odeljak „Instaliranje mikrotalasne pećnice“.)	✔		✔	
Budite pažljivi prilikom povezivanja električnih uređaja u utičnice u blizini pećnice.	✔	✔	✔	

MERE PREDOSTROŽNOSTI ZA SPREČAVANJE MOGUĆEG IZLAGANJA PREKOMERNOJ KOLIČINI MIKROTALASNE ENERGIJE. (SAMO ZA MIKROTALASNU FUNKCIJU)

Ako se ne pridržavate sledećih mera predostrožnosti rizikujete da budete izloženi štetnom dejstvu mikrotalasne energije.

(a) Ni u kom slučaju pećnicu ne treba uključivati dok su vrata otvorena, niti dirati sigurnosne brave (brave na vratima) ili umetati bilo šta u otvore za sigurnosno zatvaranje.

(b) NEMOJTE stavljati bilo kakve predmete između vrata pećnice i otvora pećnice i pazite da se ostaci hrane ili sredstava za čišćenje ne skupljaju na zaptivnim površinama. Vrata i zaptivne površine vrata održavajte čistim tako što ćete ih nakon svake upotrebe obrisati vlažnom krpom, a zatim i mekom suvom krpom.

(c) NEMOJTE da koristite pećnicu ako je oštećena, sve dok je ne popravi kvalifikovani majstor za mikrotalasne pećnice koji je prošao obuku proizvođača. Naročito je važno da se vrata pećnice pravilno zatvaraju i da ništa od sledećeg nije oštećeno:

(1) vrata (savijena)

(2) šarke vrata (polomljene ili rasklimane)

(3) zaptivni sistem na vratima i zaptivne površine

(d) Pećnicu sme da podešava i popravlja samo kvalifikovani majstor za mikrotalasne pećnice koji je prošao obuku proizvođača.

Kompanija Samsung naplaćuje zamenu dodatnog elementa ili otklanjanje kozmetičkih defekata ako je do oštećenja uređaja i/ili oštećenja ili gubitka dodatnog elementa došlo krivicom korisnika. Ova napomena odnosi se na sledeće:

(a) Ulubljena, izgrebana ili pokvarena vrata, ručka, spoljna tabla ili kontrolna tabla.

(b) Polomljeno ili izgubljeno ležište, valjak, spojnica ili žičana rešetka.

- Koristite ovaj uređaj samo za predviđenu namenu, prema uputstvima iz ovog priručnika. Upozorenja i važna bezbednosna uputstva u ovom priručniku ne obuhvataju sve moguće uslove i situacije do kojih može doći. Dužni ste da koristite svoje rasuđivanje i budete oprezni i pažljivi pri instalaciji, održavanju i korišćenju uređaja.

- Zbog toga što se sledeća uputstva za upotrebu odnose na različite modele, karakteristike vaše mikrotalasne pećnice mogu da se razlikuju od onih opisanih u ovom priručniku, a možda neće biti primenljivi ni svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumice, obratite se najbližem servisnom centru ili pomoć i informacije potražite na mreži na Web lokaciji www.samsung.com.
- Ova mikrotalasna pećnica predviđena je za podgrevanje hrane. Namenjena je isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nemojte da zagrevate nijedan tip tekstila, kao ni jastuke napunjene zrnevljem, jer to može prouzrokovati opekotine i požar. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za oštećenja izazvana nepravilnim ili neispravnim korišćenjem uređaja.
- Neodržavanje pećnice u čistom stanju može da dovede do habanja površine, što može da utiče na smanjivanje životnog veka uređaja ili da dovede do opasne situacije.

PRAVILNO ODLAGANJE OVOG PROIZVODA (ODLAGANJE ELEKTRIČNE I ELEKTRONSKE OPREME)

(primenljivo u zemljama u kojima postoje odvojeni sistemi za prikupljanje)

Ova oznaka na proizvodu, dodatnim elementima i u dokumentaciji ukazuje na to da proizvod i pripadajuće elektronske dodatne elemente (npr. punjač, slušalice, USB kabl) ne bi trebalo odlagati sa ostalim otpadom iz domaćinstva na kraju veka trajanja. Da biste sprečili moguću štetu po okolinu ili ljudsko zdravlje koju nanosi nekontrolisano odlaganje otpada, odvojite ovaj proizvod od ostalih vrsta otpada i odgovorno ga reciklirajte kako biste na taj način obezbedili ponovnu upotrebu materijala.

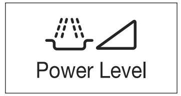
Kućni korisnici trebalo bi da se obrate prodavcu kod kojeg su kupili ovaj proizvod ili lokalnoj upravi kako bi dobili detalje o tome gde i kako mogu bezbedno da recikliraju ove proizvode.

Poslovni korisnici trebalo bi da se obrate svom dobavljaču i da provere uslove ugovora o kupovini. Ovaj proizvod i pripadajuće elektronske dodatne elemente prilikom odlaganja ne bi trebalo mešati sa ostalim komercijalnim otpadom.

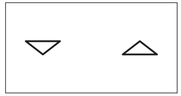
KRATKI VODIČ SA OBJAŠNJENJIMA

Ukoliko želite nešto da skuvate.

1. Stavite hranu u pećnicu.
Izaberite nivo snage tako što ćete dugme pritisnuti jednom ili više puta.



2. Pritisnite dugmad (▽) i (△) po potrebi.



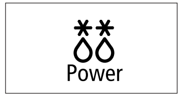
3. Pritisnite dugme ◇.

Rezultat: Kuvanje počinje. Kada je kuvanje gotovo, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.

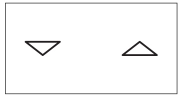


Ukoliko želite nešto automatski da odmrznete.

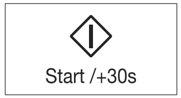
1. Stavite zamrznutu hranu u pećnicu.
Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Odmrzavanje** ().



2. Izaberite težinu hrane pomoću dugmadi (▽) i (△).

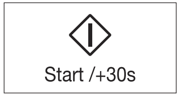


3. Pritisnite dugme (◇).



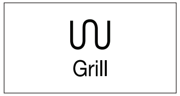
Ukoliko želite da dodate 30 sekundi.

Ostavite hranu u pećnici.
Pritisnite dugme **+30s** jednom ili više puta, u zavisnosti od toga za koliko želite da produžite vreme kuvanja.

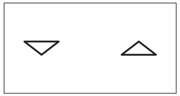


Ukoliko želite nešto da ispečete na roštilju.

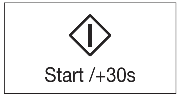
1. Pritisnite dugme .



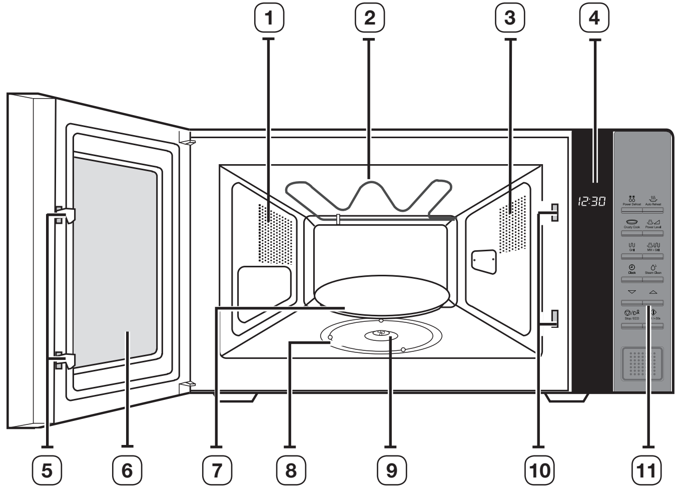
2. Podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+).



3. Pritisnite dugme .

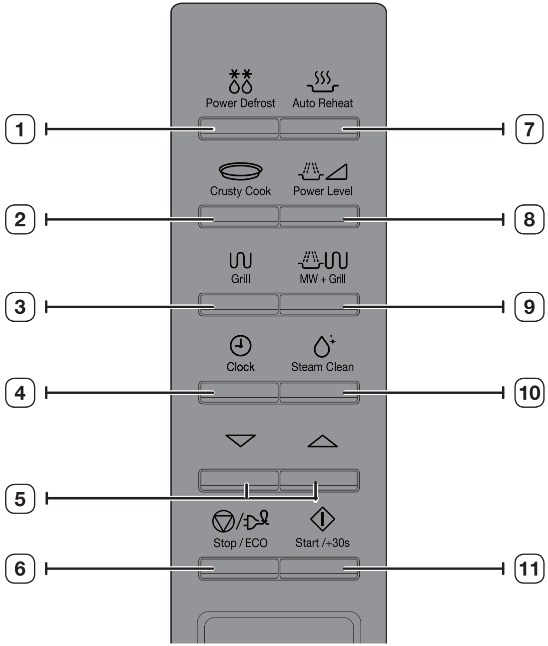


PEĆNICA



1. VENTILACIONI OTVORI
2. ROŠTILJ
3. SIJALICA
4. EKRAN
5. BRAVE NA VRATIMA
6. VRATA
7. OBRTNO POSTOLJE
8. OBRTNI PRSTEN
9. SPOJNICA
10. SIGURNOSNI OTVORI ZA ZATVARANJE
11. KONTROLNA TABLA

KONTROLNA TABLA



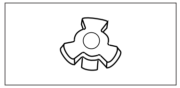
1. DUGME ZA AUTOMATSKO ODMRZAVANJE
2. DUGME ZA PEČENJE
3. IZBOR REŽIMA ROŠTILJ
4. PODEŠAVANJE SATA
5. DUGME NAGORE (△)/NADOLE (▽) (vreme kuvanja, težina hrane i veličina porcije)
6. DUGME STOP/UŠTEDA ENERGIJE
7. DUGME ZA AUTOMATSKO PODGREVANJE
8. DUGME ZA REŽIM MIKROTALASNA/IZBOR NIVOA SNAGE
9. DUGME ZA KOMBINOVANI REŽIM RADA
10. DUGME ZA ČIŠĆENJE PAROM
11. DUGME START/+30S

DODATNI ELEMENTI

U zavisnosti od toga koji ste model kupili, dobićete nekoliko dodatnih elemenata koje možete da koristite na različite načine.

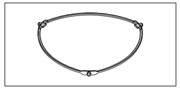
1. **Spojnica**, već postavljena na osovinu motora u osnovi pećnice.

   Primena: Spojnica okreće obrtno postolje.



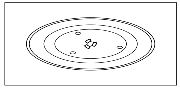
2. **Obrtni prsten**, postavlja se na sredinu pećnice.

   Primena: Obrtni prsten drži obrtno postolje.



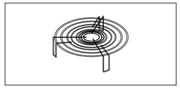
3. **Obrtno postolje**, postavlja se na obrtni prsten tako da se centrom pričvrsti za spojnicu.

   Primena: Obrtno postolje služi kao glavna površina za kuvanje, a može se lako izvaditi radi čišćenja.



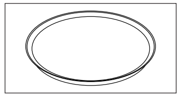
4. **Rešetka za roštilj**, postavlja se na obrtno postolje.

   Primena: Metalna rešetka se može koristiti za roštilj i kombinovano kuvanje.



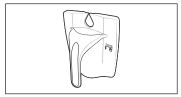
5. **Tanjir za pečenje,** pogledajte stranice 20 do 23.

   Primena: Tanjir za pečenje se koristi sa funkcijama automatskog pečenja ili ručno podešenog pečenja.



6. **Posuda za vodu za čišćenje,** pogledajte stranicu 19.

   Primena: Posuda za vodu može se koristiti za čišćenje pećnice.



☛ NEMOJTE koristiti mikrotalasnu pećnicu bez obrtnog prstena i obrtnog postolja.

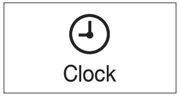
PODEŠAVANJE VREMENA

Mikrotalasna pećnica ima ugrađen sat. Kada je napajanje uključeno na ekranu se automatski prikazuje „:0“, „88:88“ ili „12:00“.
Podesite vreme. Vreme se može prikazivati u 24-časovnom ili 12-časovnom formatu. Sat morate podesiti:

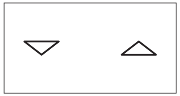
- Pri instalaciji mikrotalasne pećnice
- Nakon nestanka struje

Ne zaboravite da ponovo podesite sat na prelazu sa letnjeg na zimsko računanje vremena i obrnuto.

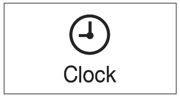
1. Da biste prikazali vreme u...
24-časovnom formatu
12-časovnom formatu
Pritisnite dugme ⏲ jednom ili dvaput



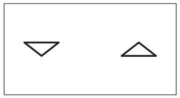
2. Pritisnite dugmad (▽) i (△) da biste podesili sat.



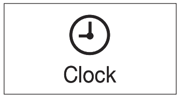
3. Pritisnite dugme ⏲.



4. Pritisnite dugmad (▽) i (△) da biste podesili minute.



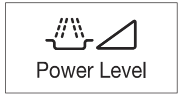
5. Pritisnite dugme ⏲.



KUVANJE/PODGREVANJE

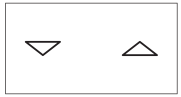
Sledeće procedure objašnjavaju kako se kuva i podgreva hrana.
UVEK proverite postavke za kuvanje ako nameravate da ostavite pećnicu bez nadzora.
Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja. Zatim zatvorite vrata.

1. Pritisnite dugme ♨.

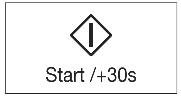


Rezultat: Pojaviće se oznaka 800 W (maksimalna snaga kuvanja): Izaberite odgovarajući nivo snage tako što ćete pritiskati dugme (♨) dok se ne prikaže željena snaga. Pogledajte tabelu sa nivoima snage.

2. Podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad (▽) i (△).



3. Pritisnite dugme ◇.



Rezultat: Svetlo u pećnici se uključuje, a obrtno postolje počinje da se okreće.

1) Kuvanje počinje, a po završetku kuvanja, pećnica će se četiri puta oglasiti zvučnim signalom.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Nikada nemojte uključivati mikrotalasnu pećnicu dok je prazna.

Ako želite da brzo zagrejete jelo na maksimalnom nivou snage (800 W), samo pritisnite dugme **+30s** jednom za svakih 30 sekundi kuvanja. Pećnica odmah počinje sa radom.

SRPSKI

NIVOI SNAGE

Možete izabrati neki od sledećih nivoa snage.

Nivo snage	Izlazna snaga	
	MWO	**ROŠTILJ**
VISOKA	800 W	
SREDNJE VISOKA	600 W	
SREDNJA	450 W	
SREDNJA NIŽA	300 W	
ODMRZAVANJE (❄)	180 W	
NISKA/ODRŽAVANJE TOPLOTE	100 W	
ROŠTILJ	-	1100 W
KOMBINOVANO I	300 W	1100 W
KOMBINOVANO II	450 W	1100 W
KOMBINOVANO III	600 W	1100 W

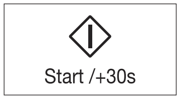
Ako izaberete viši nivo snage, morate da skratite vreme kuvanja.

Ako izaberete niži nivo snage, morate da produžite vreme kuvanja.

PODEŠAVANJE VREMENA KUVANJA

Možete produžiti vreme kuvanje pritiskom na dugme +30s onoliko puta koliko puta želite da dodate 30 sekundi.

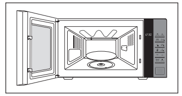
Pritisnite dugme **+30s** jednom za svakih 30 sekundi koje želite da dodate.



PREKIDANJE KUVANJA

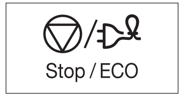
Kuvanje možete prekinuti u bilo kom trenutku kako biste proverili hranu.

1. Privremeno prekidanje;
Otvorite vrata.



Rezultat: Kuvanje se prekida. Da biste nastavili kuvanje, zatvorite vrata i ponovo pritisnite ◇.

2. Trajno prekidanje;
Pritisnite dugme **Stop** ▽.



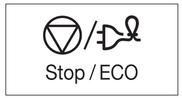
Rezultat: Kuvanje se prekida. Ako želite da otkažete postavke za kuvanje, ponovo pritisnite dugme **Stop** (▽).

Sve postavke možete otkazati pre početka kuvanja tako što ćete pritisnuti dugme **Stop** (▽).

PODEŠAVANJE REŽIMA ZA UŠTEDU ENERGIJE

Pećnica ima režim za uštedu energije. Ovaj režim omogućava uštedu energije čak i kada pećnica nije u upotrebi.

- Pritisnite dugme **Ušteda energije**.
- Da biste isključili režim za uštedu energije, otvorite vrata, nakon čega će se na ekranu prikazati trenutno vreme. Pećnica je spremna za upotrebu.



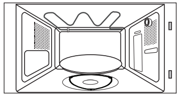
ČIŠĆENJE PAROM

Para koja nastaje u sistemu za čišćenje parom nakvasiće unutrašnjost pećnice. Nakon korišćenja funkcije čišćenja parom, unutrašnjost pećnice se lako može očistiti.

☛ Ovu funkciju koristite samo kada se pećnica u potpunosti ohladi. (sobna temperatura)

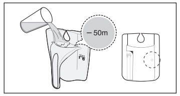
☛ Koristite samo običnu vodu, nemojte destilovanu.

1. Otvorite vrata.

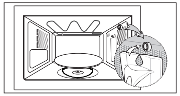


2. Napunite vodom vodeći računa o graničnoj liniji (nivou vode) na činiji za vodu. (Linija označava otprilike 50 ml.)

Više od 50 ml vode može da izazove curenje kroz otvor sa zadnje strane. Uverite se da količina nije veća od 50 ml.



3. Umetnite činiju za vodu u gornji držač za činiju na desnom zidu pećnice.

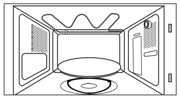


4. Zatvorite vrata.

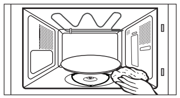
5. Pritisnite dugme **Čišćenje parom** ( ). Tokom čišćenja parom pećnica se može **ZAMAGLITI**. To ne predstavlja kvar **PARA ŠTITI** svetlo **U UNUTRAŠNJOSTI.**



6. Otvorite vrata.



7. Unutrašnjost pećnice čistite suvom krpom. Uklonite obrtno postolje i čistite kuhinjskim papirom samo ispod rešetke.



⚠ Činija za vodu može se koristiti samo u režimu „**Čišćenje parom**“.

☛ Kada kuvate čvrstu hranu, uklonite činiju za vodu jer može oštetiti mikrotalasnu pećnicu i izazvati požar.

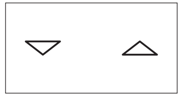
KORIŠĆENJE FUNKCIJE AUTOMATSKOG PODGREVANJA

Funkcija Automatsko podgrevanje ima četiri unapred programirana vremena kuvanja.
Ne morate da podešavate vreme kuvanja niti nivo snage.
Broj porcija možete podesiti pomoću dugmadi (▽) i (△).
Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

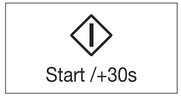
1. Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Automatsko podgrevanje** ( ) jednom ili više puta.



2. Izaberite veličinu porcije pomoću dugmadi (▽) i (△). (pogledajte tabelu sa strane)



3. Pritisnite dugme ◇.



Rezultat: Kuvanje počinje. Kada završi sa kuvanjem.

1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

SRPSKI

SRPSKI

POSTAVKE AUTOMATSKOG PODGREVANJA

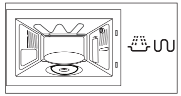
Sledeća tabela sadrži različite programe za automatsko podgrevanje, količine hrane, vreme nakon kuvanja i odgovarajuće preporuke.

Kôd/Hrana	Porcija	Vreme nakon kuvanja	Preporuke
1. Ohlađeno gotovo jelo	300-350 g 400-450 g	3 min.	Stavite hranu na keramički tanjir i pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu. Ovaj program je prikladan za jela koja se sastoje od 3 komponente (npr. meso sa sosom, povrće i prilozi kao što su krompir, pirinač ili testenine).
2. Ohlađena supa/sos	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Supu/sos naspite u duboki keramički tanjir za supu ili u činiju. Pokrijte tokom podgrevanja i vremena nakon kuvanja. Promešajte pre i posle vremena nakon kuvanja.
3. Smrznuta graten testenina	200 g 400 g	3 min.	Stavite zamrznutu graten testeninu u vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine. Stavite posudu na rešetku. Ovaj program je pogodan za zamrznutu graten testeninu kao što su lazanje, kaneloni ili makaroni.
4. Napici (kafa, mleko, čaj, voda (na sobnoj temperaturi))	150 ml (1 šolja) 250 ml (1 velika šolja)	1-2 min.	Sipajte u keramičku šolju za kafu (150 ml) ili veliku šolju (250 ml) i stavite na sredinu obrtnog postolja. Podgrevajte bez poklopca. Pažljivo promešajte pre i posle vremena nakon kuvanja. Vodite računa kada vadite šolje (pogledajte bezbednosna uputstva za tečnosti).

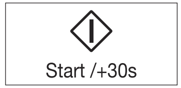
KORIŠĆENJE FUNKCIJE ZA AUTOMATSKO PEČENJE

Kod funkcije automatskog pečenja, vreme kuvanja se podešava automatski. Broj porcija možete da podesite pomoću dugmadi (▽) i (△).
Prvo postavite tanjir za pečenje na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

1. Postavite tanjir za pečenje direktno na obrtno postolje i prethodno ga zagrejte na najvišoj temperaturi kombinacijom mikrotalasne pećnice i roštilja. Pritisnite dugme **Kombinovano** () i podesite vreme prethodnog zagrevanja (3 do 5 minuta) pomoću dugmadi (▽) i (△).

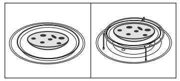


2. Pritisnite dugme ◇.



Tanjir za pečenje uvek vadite pomoću rukavica jer bude veoma vreo.

3. Otvorite vrata pećnice. Stavite hranu na tanjir za pečenje. Zatvorite vrata.

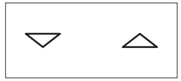


Stavite tanjir za pečenje na metalnu rešetku (ili obrtno postolje) u mikrotalasnu pećnicu.

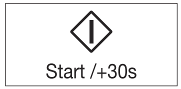
4. Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Pečenje** ().



5. Izaberite veličinu porcije pomoću dugmadi (▽) i (△). (pogledajte tabelu sa strane)



6. Pritisnite dugme ◇.



Rezultat: Kuvanje počinje. Kada završi sa kuvanjem.
   1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
   2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
   3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Čišćenje tanjira za pečenje : Tanjir za pečenje perite toplom vodom i deterdžentom i isperite ga čistom vodom.

Nemojte koristiti ribaću četku ili oštar sunđer jer ćete tako oštetiti gornji sloj tanjira. Tanjir za pečenje nije predviđen za pranje u mašini za pranje sudova.

POSTAVKE ZA AUTOMATSKO PEČENJE

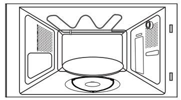
Sledeća tabela sadrži različite automatske programe za funkciju Pečenja, količine hrane, vreme nakon kuvanja i odgovarajuće preporuke. Ovi programi rade sa kombinacijom mikrotalasa i roštilja. Pre korišćenja funkcije Pečenja, preporučuje se da se tanjir za pečenje prethodno zagreje na obrtnom postolju 3 do 5 minuta kombinacijom 600 W mikrotalasa i roštilja. Za vađenje koristite rukavice!

Kôd/Hrana	Veličina porcije	Vreme prethodnog zagrevanja (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Preporuke
1. Smrznuta pica (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5 min	-	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje na 600 W mikrotalasa + roštilj. Stavite picu na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
2. Smrznuti bageti	150 g (1 komad) 250 g (2 komada)	4 min	2-3 min	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje na 450 W mikrotalasa + roštilj. Stavite jednu bagetu na tanjir za pečenje tako da ne bude na sredini tanjira, a 2 bagete stavite jednu pored druge. Ovaj program je pogodan za bagete sa dodacima (npr. povrće, šunka i sir) kao i za mini-pice.
3. Smrznuti kiš/ Pita (-18 °C)	150 g (1 komad) 300 g (1-2 komada)	3 min	1-2 min	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje na 600 W mikrotalasa + roštilj. Stavite smrznuti kiš/pitu na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
4. Smrznuti pileći kroketi	125 g 250 g	4 min	-	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje na 600 W mikrotalasa + roštilj. Premažite tanjir za pečenje jednom supenom kašikom ulja. Pileće filete rasporedite na tanjir. Okrenite filet kad se začuje zvučni signal. Pritisnite dugme start za nastavak pečenja.

KORIŠĆENJE FUNKCIJE ZA RUČNO PEČENJE

Tanjir za pečenje omogućava da hrana bude reš pečena ne samo odozgo kao sa roštiljem, već da postane hrskava i reš i odozdo zbog visoke temperature tanjira za pečenje. Različite vrsta jela koja možete da spremite na tanjiru za pečenje možete naći u tabeli (pogledajte sledeću stranicu). Tanjir za pečenje može se koristiti i za slaninu, jaja, kobasice, itd.

1. Stavite tanjir za pečenje direktno na obrtno postolje i prethodno ga zagrejte na najvišoj temperaturi kombinacijom mikrotalasa i roštilja [600 W + Roštilj ()] pridržavajući se vremena i uputstava iz tabele.



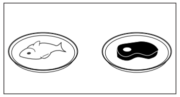
Tanjir za pečenje uvek vadite pomoću rukavica jer bude veoma vreo.

2. Premažite tanjir uljem ako spremate slaninu i jaja da biste dobili lepo pečenu hranu.

Vodite računa o tome da je tanjir za pečenje presvučen slojem teflona i da nije otporan na ogrebotine. Za sečenje na tanjiru za pečenje nemojte da koristite oštre predmete poput noža.

Koristite plastične dodatne elemente da biste izbegli ogrebotine površine tanjira za pečenje ili pre sečenja uklonite hranu sa tanjira.

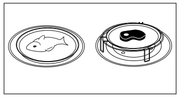
3. Stavite hranu na tanjir za pečenje.



☛ Nemojte na tanjir stavljati predmete koji nisu otporni na toplotu, npr. plastične činije.

☛ Nikada nemojte tanjir stavljati u pećnicu bez obrtnog postolja.

4. Stavite tanjir za pečenje na metalnu rešetku (ili obrtno postolje) u mikrotalasnu pećnicu.



5. Izaberite odgovarajuće vreme pečenja i nivo snage. (pogledajte tabelu sa strane)

☛ **Čišćenje tanjira za pečenje**

Tanjir za pečenje perite toplom vodom i deterdžentom i isperite ga čistom vodom. Nemojte koristiti ribaću četku ili oštar sunđer jer ćete tako oštetiti gornji sloj tanjira. Tanjir za pečenje nije predviđen za pranje u mašini za pranje sudova.

SRPSKI

POSTAVKE ZA RUČNO PEČENJE

Preporučuje se prethodno zagrevanje tanjira za pečenje direktno na obrtnom postolju. Prethodno zagrejte tanjir kombinacijom 600 W + Roštilj (♨) 3-5 minuta. Pridržavajte se vremena i uputstava iz tabele.

Hrana	Veličina porcije	Vreme za prethodno zagrevanje	Snaga	Vreme kuvanja (min.)	Preporuke
Slanina	4 kriške (80 g)	3 min.	600 W + Roštilj	3½-4	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Stavite parčad jednu pored druge na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
Prženi paradajz	200 g (2 komada)	3 min.	450 W + Roštilj	4-5	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Isecite paradajz na polovine. Stavite malo sira odozgo. Poređajte u krug na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
Pečeni krompir	250 g 500 g	3 min.	600 W + Roštilj	5-6 8-9	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Isecite krompir na polovine. Stavite ga na tanjir za pečenje tako da isečena strana bude okrenuta nadole. Poređajte ih u krug. Stavite tanjir na rešetku.
Zamrznute pljeskavice	2 komada (125 g)	3 min.	600 W + Roštilj	7-7½	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Stavite zamrznute pljeskavice jednu pored druge na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku. Okrenite nakon 4-5 min.
Smrznuti bageti	200-250 g (2 komada)	3 min.	450 W + Roštilj	8-9	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Poređajte bagete sa dodacima (npr. paradajz-sir) jedan pored drugog na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.

Hrana	Veličina porcije	Vreme za prethodno zagrevanje	Snaga	Vreme kuvanja (min.)	Preporuke
Smrznuta pica	300-400 g	5 min.	450 W + Roštilj	9-11	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Stavite zamrznutu picu na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
Zamrznuta mini pica	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + Roštilj	9-10	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Ravnomerno rasporedite pice po tanjiru za pečenje. Stavite tanjir na rešetku.
Rashlađena pica	300-350 g	5 min.	450 W + Roštilj	6½-7½	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Stavite ohlađenu picu na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
Smrznuti riblji štapići	150 g (5 komada) 300 g (10 komada)	4 min.	600 W + Roštilj	7-8 9-10	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Premažite tanjir 1 kašikom ulja. Poređajte riblje štapiće u krug na tanjir. Okrenite ih nakon 4 min. (5 komada) ili nakon 6 min. (10 komada).
Smrznuti pileći kroketi	125 g 250 g	4 min.	600 W + Roštilj	5-6 7-8	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Premažite tanjir jednom kašikom ulja. Stavite pileće krokete na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na rešetku. Okrenite nakon 3 min. (125 g) ili 5 min. (250 g).

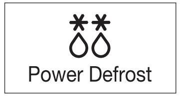
KORIŠĆENJE FUNKCIJE AUTOMATSKOG ODMRZAVANJA

Funkcija Automatsko brzo odmrzavanje omogućava vam da odmrznete meso, živinu, ribu, hleb i kolače. Vreme odmrzavanja i nivo snage podešavaju se automatski.
Izaberite samo program i težinu.

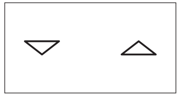
Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

Prvo postavite smrznutu hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

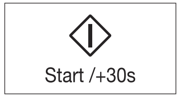
1. Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Odmrzavanje** (⁂). (pogledajte tabelu sa strane)



2. Izaberite težinu hrane pomoću dugmadi (▽) i (△). Maksimalna količina je 1500 g.



3. Pritisnite dugme ◇.



Rezultat:

- Odmrzavanje počinje.
- Na polovini ciklusa odmrzavanja, pećnica će oglasiti zvučnim signalom da vas podseti da okrenete hranu.
- Ponovo pritisnite dugme ◇ kako biste dovršili odmrzavanje.

Hranu možete odmrzavati i ručno. Da biste to uradili, izaberite funkciju mikrotalasnog kuvanja/podgrevanja i nivo snage 180 W. Više detalja potražite u odeljku „Kuvanje/Podgrevanje“ na stranici 17.

SRPSKI

POSTAVKE AUTOMATSKOG ODMRZAVANJA

Sledeća tabela sadrži različite programe za automatsko odmrzavanje, količine hrane, vreme nakon odmrzavanja i odgovarajuće preporuke.
Pre odmrzavanja, uklonite sav materijal za pakovanje. Meso, živinu, ribu i hlebne kolače stavite na ravnu keramičku podlogu.

SRPSKI

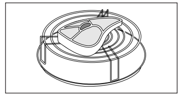
Kôd/Hrana	Porcija	Vreme nakon kuvanja	Preporuke
1. Meso	200-1500 g	20-60 min.	Zaštitite ivice aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program se može koristiti za govedinu, jagnjetinu, svinjetinu, šnicle, odreske i mleveno meso.
2. Živina	200-1500 g	20-60 min.	Krajeve bataka i krila zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program pogodan je za celo pile i za komade piletine.
3. Riba	200-1500 g	20-50 min.	Rep ribe zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite ribu kad se začuje zvučni signal. Ovaj program pogodan je za celu ribu i za riblje filete.
4. Hleb/Kolači	125-625 g	5-20 min.	Stavite hleb na list kuhinjskog papira i okrenite ga kada se začuje zvučni signal. Stavite kolač na keramički tanjir i ako je moguće okrenite ga kada se začuje zvučni signal. Pećnica nastavlja sa radom i zaustavlja se kad otvorite vrata. Ovaj program je pogodan za sve vrste hleba, sečenog ili celog, kao i za kiflice i bagete. Kiflice poređajte u krug. Ovaj program je pogodan za sve vrste kolača sa kvascem, biskvit, kolače sa sirom i lisnato testo. Nije pogodan za kolače sa testom bez kvasca, voćne i kremaste kolače, kao ni za kolače sa čokoladnim prelivom.

Ako hranu želite da odmrznete ručno, izaberite funkciju Ručno odmrzavanje i nivo snage od 180 W. Više detalja o ručnom odmrzavanju i vremenu odmrzavanja potražite na stranici 31~32.

IZBOR DODATNIH ELEMENATA

Koristite posuđe predviđeno za mikrotalasnu pećnicu, nemojte koristiti plastične činije, tanjire, papirne čaše, ubruse, itd.

Ako želite izabrati kombinovani režim kuvanja (roštilj i mikrotalase), koristite samo posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu i otporno na pečenje.

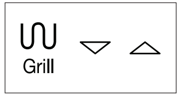


Više detalja o pogodnim posudama, noževima, viljuškama i kašikama potražite u Vodiču za posuđe na stranici 26~27.

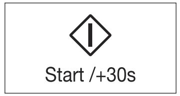
KORIŠĆENJE ROŠTILJA

Roštilj omogućava brzo podgrevanje i pečenje hrane bez korišćenja mikrotalasa. Zbog toga uz mikrotalasnu pećnicu dobijate i rešetku za roštilj.

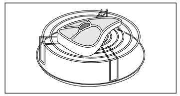
1. Prethodno zagrejte roštilj na željenu temperaturu tako što ćete pritisnuti dugme **Roštilj** (ꟺ) i podesiti temperaturu prethodnog zagrevanja pritiskanjem dugmadi (▽) i (△).



2. Pritisnite dugme ◇.

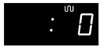


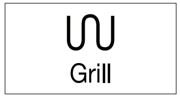
3. Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku. Zatvorite vrata.



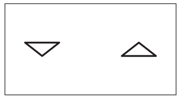
4. Pritisnite dugme ꟺ.

   Rezultat: Pojaviće se sledeće oznake:

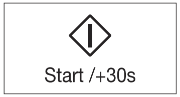




5. Podesite vreme pečenja na roštilju tako što ćete pritisnuti dugmad (▽) i (△). Maksimalno vreme za roštilj je 60 minuta.



6. Pritisnite dugme .



Rezultat: Pečenje na roštilju počinje. Kada završi sa kuvanjem.

1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Ako se grejač tokom upotrebe roštilja bude isključivao i uključivao, ne brinite. Sistem je osmišljen da spreči pregrejavanje pećnice.

Uvek koristite zaštitne rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer bude veoma vrelo. Proverite da li je grejni element u horizontalnom položaju.

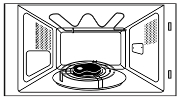
KOMBINOVANJE MIKROTALASNE PEĆNICE I ROŠTILJA

Za istovremeno brzo kuvanje i pečenje takođe možete koristiti i kombinaciju mikrotalasa i roštilja.

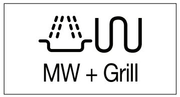
UVEK koristite posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu i otporno na pečenje. Stakleno ili keramičko posuđe su idealni jer dozvoljavaju ravnomerno prodiranje mikrotalasa u hranu.

UVEK koristite rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer bude veoma vrelo.

1. Otvorite vrata pećnice.
Stavite hranu na rešetku i rešetku stavite na obrtno postolje. Zatvorite vrata.



2. Pritisnite dugme **Kombinovano** ( ).



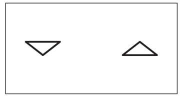
Rezultat: Pojaviće se sledeće oznake:

(režim rada sa mikrotalasima i roštiljem)
600 W (izlazna snaga)

Izaberite odgovarajući nivo snage tako što ćete pritiskati dugme **Kombinovano** ( ) sve dok se ne prikaže željeni nivo snage.

Temperatura roštilja se ne može podešavati.

3. Podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad ( ) i ( ). Maksimalno vreme kuvanja je 60 minuta.



4. Pritisnite dugme .



Rezultat: Kombinovano kuvanje počinje. Kada završi sa kuvanjem.

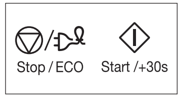
1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Maksimalna snaga mikrotalasa za kombinovani režim mikrotalasa i roštilja je 600 W.

ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

Zvučni signal možete isključiti u svakom trenutku.

1. Istovremeno pritisnite dugmad i .



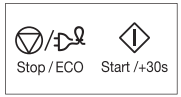
Rezultat:

- Pojaviće se sledeća oznaka.

OFF

- Neće se čuti zvučni signal svaki put kada pritisnete neko dugme.

2. Da biste ponovo uključili zvučni signal, ponovo istovremeno pritisnite dugmad i .



Rezultat:

- Pojaviće se sledeća oznaka.

On

- Pećnica će se ponovo oglašavati zvučnim signalom.

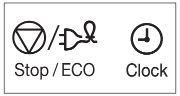
SRPSKI

SRPSKI

BEZBEDNOSNO ZAKLJUČAVANJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Mikrotalasna pećnica je opremljena specijalnim programom za roditeljsku kontrolu, koji omogućava „zaključavanje“ pećnice tako da deca ili neupućene osobe ne mogu slučajno da je uključe.
Pećnica se može zaključati kad god je potrebno.

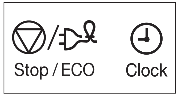
1. Istovremeno pritisnite dugmad ▽ i ◴.



Rezultat:
- Pećnica je zaključana (ne može se izabrati nijedna funkcija).
- Na ekranu se prikazuje slovo “L”.



2. Da biste otključali pećnicu, ponovo istovremeno pritisnite dugmad ▽ i ◴.



Rezultat: Pećnica se može normalno koristiti.

VODIČ ZA POSUĐE

Kod kuvanja hrane u mikrotalasnoj pećnici, potrebno je da mikrotalasi prodru u hranu, pa ih posuđe ne sme odbijati niti apsorbovati. Zato je važno voditi računa pri izboru posuđa. Ako posuđe ima oznaku da se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici, možete ga bezbedno koristiti. U sledećoj tabeli, data je lista različitih tipova posuđa uz napomene o tome da li se i kako mogu koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Posuđe	Bezbedno za korišćenje	Komentari
Aluminijumska folija	✓✗	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu određenih delova od prekuvavanja. Može doći do stvaranja električnog luka ako je folija suviše blizu zidu pećnice ili ako se koristi previše folije.
Tanjir za pečenje	✓	Prethodno ne zagrevajte pećnicu duže od 8 minuta.
Keramičke i glinene posude	✓	Porcelan, glinene i glazirane posude i fini porcelan uglavnom su pogodni, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
Plastificirane kutije za jednokratnu upotrebu	✓	Neke vrste smrznute hrane pakuju se u ove kutije.
Pakovanja za brzu hranu		
• Posude od stiropora	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane. Ako se pregreju, može doći do topljenja stiropora.
• Papirne vrećice ili novine	✗	Mogu da se zapale.
• Reciklirani papir ili metalni rubovi	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.
Stakleno posuđe		
• Posuđe za pečenje i serviranje	✓	Mogu se koristiti, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
• Fine staklene posude	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane ili tečnosti. Osetljivo staklo se može polomiti ili naprsnuti ako se naglo zagreje.

Posuđe	Bezbedno za korišćenje	Komentari
• Staklene tegle	✓	Poklopac se mora ukloniti. Može se koristiti samo za podgrevanje.
Metal		
• Posuđe	✗	Mogu izazvati električni luk ili vatru.
• Žičane veze za kese za zamrzivač	✗	
Papir		
• Tanjiri, čaše, salvete i kuhinjski papir	✓	Za kratko kuvanje i podgrevanje. Mogu poslužiti za upijanje viška vlage.
• Reciklirani papir	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.
Plastika		
• Kutije	✓	Posebno ako je u pitanju termoplastika otporna na visoke temperature. Neke od ostalih vrsta plastike mogu se iskriviti ili promeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite Melamin plastiku.
• Providna folija	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne bi trebalo da dodiruje hranu. Vodite računa pri uklanjanju folije jer se oslobađa vrela para.
• Kese za zamrzivač	✓✗	Samo ako su otporne na kuvanje i pečenje. Ne bi trebalo da budu hermetički zatvorene. Ako je potrebno, probušite ih viljuškom.
Voštani papir ili papir koji odbija masnoću	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage i sprečavanje prskanja.

✓ **Preporučuje se** ✓✗ **Obazrivo koristiti** ✗ **Nije bezbedno**

VODIČ ZA KUVANJE

MIKROTALASI

Mikrotalasna energija prodire u hranu tako što je privlači i apsorbuje sadržaj vode, masti i šećera u hrani.
Mikrotalasi izazivaju brzo kretanje molekula hrane. Brzo kretanje molekula prouzrokuje trenje, a stvorena toplota kuva hranu.

KUVANJE

Posuđe za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici:
Posuđe mora omogućiti prodiranje mikrotalasne energije kroz njega kako bi se postigao maksimalni efekat. Metali kao što su nerđajući čelik, aluminijum i bakar odbijaju mikrotalase, ali mikrotalasi mogu da prodru kroz keramiku, staklo, porcelan i plastiku kao i kroz papir i drvo. Hrana se, dakle, nikada ne sme kuvati u metalnom posuđu.

Hrana koja se može kuvati u mikrotalasnoj pećnici:
Razne vrste hrane se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici, uključujući sveže i smrznuto povrće, voće, testenine, pirinač, zrnevlje, mahunarke, ribu i meso. Sosovi, kremovi, supe, pudinzi i slatko takođe se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici. Uopšteno gledano, mikrotalasno kuvanje je idealnu za sve vrste hrane koje bi se inače pripremale na štednjaku. Na primer, za topljenje margarina ili čokolade (pogledajte poglavlje sa savetima, tehnikama i korisnim napomenama).

Korišćenje poklopca tokom kuvanja
Tokom kuvanja, važno je da hrana bude poklopljena, jer voda koja isparava pospešuje proces kuvanja.
Hrana se može poklopiti na različite načine: npr. keramičkim tanjirom, plastičnim poklopcem ili providnom folijom koja se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Vreme nakon kuvanja
Po završetku kuvanja, važno je da hrana odstoji kako bi se omogućilo izjednačavanje temperature u samoj hrani.

SRPSKI

Vodič za kuvanje smrznutog povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju-pogledajte tabelu. Nastavite sa kuvanjem dok ne budete zadovoljni rezultatom.
Promešajte dvaput tokom kuvanja i jednom nakon kuvanja. Nakon kuvanja, dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Nakon kuvanja ostavite poklopac.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Spanać	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Brokoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodajte 30 ml (2 kašiku) hladne vode.
Grašak	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Boranija	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 30 ml (2 kašiku) hladne vode.
Mešano povrće (šargarepa/ grašak/ kukuruz)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Mešano povrće (na kineski način)	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.

Vodič za kuvanje pirinča i testenine

Pirinač: Koristite veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem-tokom kuvanja količina pirinča se udvostruči. Kuvajte poklopljeno. Nakon isteka vremena kuvanja, promešajte i pre nego što ostavite da odstoji dodajte so ili začinsko bilje i maslac. Napomena: pirinač možda neće upiti svu vodu po isteku vremena kuvanja.

Testenina: Koristite veliku vatrostalnu činiju. Dodajte kipuću vodu, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno. Povremeno promešajte tokom kuvanja i nakon kuvanja. Ostavite da odstoji pokriveno, a zatim dobro ocedite.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Beli pirinač (polukuvan)	250 g	800 W	16-17	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Integralni pirinač (polukuvan)	250 g	800 W	21-22	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešani pirinač (pirinač i divlji pirinač)	250 g	800 W	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešane žitarice (pirinač + žitarice)	250 g	800 W	18-19	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Testenina	250 g	800 W	11-12	5	Dodajte 1000 ml vrele vode.

Vodič za kuvanje svežeg povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 kašike) na svakih 250 g, osim ako nije preporučena druga količina vode-pogledajte tabelu. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju-pogledajte tabelu. Nastavite sa kuvanjem dok ne budete zadovoljni rezultatom. Promešajte jedanput tokom kuvanja i jedanput nakon kuvanja. Nakon kuvanja, dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Poklopite i ostavite da odstoji 3 minuta.

Savet: Sveže povrće isecite na komade jednake veličine. Što je sitnije isečeno, brže će se skuvati.

Sveže povrće bi uvek trebalo kuvati na najvišem nivou snage mikrotalasne pećnice (800 W).

Hrana	Porcija	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Brokoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Pripremite cvetove jednake veličine. Usmerite drške ka centru.
Mladice prokelja	250 g	5½-6½	3	Dodajte 60-75 ml (5-6 kašika) vode.
Šargarepa	250 g	4½-5	3	Isecite šargarepu na komade jednake veličine.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripremite cvetove jednake veličine. Presecite velike cvetove na pola. Usmerite drške ka centru.
Tikvice	250 g	3½-4	3	Isecite tikvice na kriške. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ili parče maslaca. Kuvajte dok ne omekša.
Plavi patlidžan	250 g	3½-4	3	Isecite patlidžan na male komade i isprskajte 1 kašikom soka od limuna.
Praziluk	250 g	4½-5	3	Isecite praziluk na tanke kolutove.
Pečurke	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Pripremite cele sitnije pečurke ili izrezane. Nemojte da dodajte vodu. Poprskajte sokom od limuna. Začinite solju i biberom. Ocedite pre služenja.
Crni luk	250 g	5½-6	3	Iseckajte luk ili ga prepolovite. Dodajte samo 15 ml (1 kašiku) vode.
Paprika	250 g	4½-5	3	Isecite papriku na tanke kolutove.
Krompir	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Izmerite oguljeni krompir i isecite ga na polutke ili četvrtine jednake veličine.
Keleraba	250 g	5-5½	3	Isecite kelerabu na kockice.

PODGREVANJE

U mikrotalasnoj pećnici podgrejaćete hranu mnogo brže nego u standardnoj pećnici.
Kao vodič koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja. Vreme iz tabele odnosi se na tečnosti na sobnoj temperaturi od oko +18 do +20 °C ili na ohlađenu hranu temperature od oko +5 do +7 °C.

Raspoređivanje i poklapanje

Izbegavajte da podgrevate velike komade hrane kao što su veliki komadi mesa-mogu se prekuvati i isušiti pre nego što se sredina dovoljno zagreje. Manji komadi hrane lakše će se podgrejati.

Nivoi snage i mešanje

Neke vrste hrane mogu se podgrejati na 800 W snage, dok druge vrste hrane treba podgrevati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.
Za savet pogledajte tabelu. Uopšteno gledano, ako je hrana osetljiva, ima je u velikim količinama ili ako će se vrlo brzo podgrejati (npr. pite s mesom), tu hranu je bolje podgrejavati pomoću nižeg nivoa snage.
Tokom grejanja, dobro promešajte ili okrenite hranu da biste dobili najbolje rezultate. Ako je moguće, ponovo promešajte pre služenja.
Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Da biste sprečili eruptivno vrenje tečnosti i moguće opekotine, mešajte pre, tokom i nakon podgrevanja. Nakon podgrevanja, ostavite tečnost da odstoji u mikrotalasnoj pećnici. Preporučuje se da se u tečnost stavi plastična kašika ili stakleni štapić. Izbegavajte pregrevanje (i samim tim kvarenje) hrane. Poželjno je podesiti kraće vreme kuvanja i po potrebi naknadno dodati vreme zagrevanja.

Vreme podgrevanja i nakon podgrevanja

Pri prvom podgrevanju određene vrste hrane, korisno je zabeležiti koliko je vremena potrebno za podgrevanje za buduću upotrebu.
Uvek vodite računa da podgrejana hrana bude ravnomerno topla.
Ostavite hranu neko vreme da odstoji nakon podgrevanja - da bi se temperatura izjednačila.

Preporučeno vreme nakon podgrevanja je 2-4 minuta, osim ako u tabeli ne stoji drugačije.
Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Takođe pogledajte poglavlje o merama predostrožnosti.

PODGREVANJE TEČNOSTI

Uvek sačekajte da hrana odstoji najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila. Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja. Da biste sprečili eruptivno vrenje i moguće opekotine, treba napitke da mešate kašikom ili staklenim štapićem pre, tokom i nakon podgrevanja.

PODGREVANJE HRANE ZA BEBE

HRANA ZA BEBE: Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja!
Pre služenja, ostavite da odstoji 2-3 minuta. Ponovo promešajte i proverite temperaturu.
Preporučena temperatura pri služenju: između 30 i 40 °C.
MLEKO ZA BEBE: Sipajte mleko u sterilizovanu staklenu flašicu. Podgrevajte bez poklopca. Nikad ne zagrevajte flašicu za bebu dok se na njoj nalazi cucla, jer boca može da eksplodira ako se previše zagreje. Dobro promućkajte pa ostavite da odstoji, a zatim ponovo promućkajte pre služenja! Uvek pažljivo proverite temperaturu mleka ili hrane za bebe pre hranjenja. Preporučena temperatura pri služenju: oko 37 °C.
NAPOMENA: Hranu za bebe treba posebno pažljivo proveriti pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina.
Kao vodič za podgrevanje koristite sledeću tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Podgrevanje hrane i mleka za bebe

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Hrana za bebe (povrće + meso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Ostavite da odstoje 2-3 minuta. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.
Kašica za bebe (žitarice + mleko + voće)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Ostavite da odstoje 2-3 minuta. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.
Mleko za bebe	100 ml 200 ml	300 W 300 W	30-40 sek. 50 sekundi do 1 minut	2-3 2-3	Promešajte ili dobro promućkajte i prespite u sterilizovanu staklenu flašicu. Stavite na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte otklopljeno. Dobro promućkajte i ostavite da odstoji najmanje 3 minuta. Pre hranjenja, dobro promućkajte i pažljivo proverite temperaturu.

Podgrevanje tečnosti i hrane

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Napici (kafa, čaj i voda)	150 ml (1 šolja) 250 ml (1 velika šolja)	800 W 800 W	1-1½ 1½-2	1-2 1-2	Napunite šolje i podgrevajte ih nepokrivene. Stavite šolju/veliku šolju na sredinu obrtnog postolja. Nakon zagrevanja ostavite šolje da odstoje u mikrotalasnoj pećnici i dobro promešajte.
Supa (ohlađena)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Sipajte supu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja. Pre posluženja, ponovo promešajte.
Paprikaš (ohlađen)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Sipajte čorbu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja.
Testenina i sos (ohlađeno)	350 g	600 W	4½-5½	3	Stavite testeninu (npr. špagete ili rezance sa jajima) na plitki keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Promešajte pre služenja.
Filovana testenina i sos (ohlađeno)	350 g	600 W	5-6	3	Stavite filovanu testeninu (npr. ravioli, tortelini) u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja.
Ostala jela (ohlađena)	350 g	600 W	5½-6½	3	Sastavite obrok od 2-3 vrste ohlađene hrane i stavite ga na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice.

RUČNO ODMRZAVANJE

Mikrotalasi su odličan način za odmrzavanje hrane. Mikrotalasi na blag način odmrzavaju hranu za kratko vreme. To je velika prednost ako vam stignu neočekivani gosti.
Smrznuta živina mora se potpuno odmrznuti pre kuvanja. Uklonite sve eventualne metalne veze i izvadite je iz pakovanja da bi se tečnost ocedila.
Smrznutu hranu stavite u nepoklopljenu posudu. Na pola procesa odmrzavanja okrenite, ocedite eventualnu tečnosti i što pre uklonite iznutrice.
Povremeno proverite da se hrana nije zagrejala.
Ako manji i tanji komadi smrznute hrane počnu da se zagrevaju, možete ih zaštititi tako što ćete ih uviti malim trakama aluminijumske folije u toku odmrzavanja.
Ako živina počne da se zagreva spolja, prekinite odmrzavanje i ostavite da odstoji 20 minuta pre nego što nastavite.
Da biste završili odmrzavanje, ostavite ribu, meso i živinu da odstoji. Vreme stajanja nakon odmrzavanja varira zavisno od količine hrane. Pogledajte donju tabelu.

Savet: Tanki komadi hrane se bolje odmrzavaju od debljih komada, a manje količine se brže odmrzavaju od većih. Imajte na umu ovaj savet dok zamrzavate i odmrzavate hranu.

Za odmrzavanje hrane koja ima temperaturu od -18 do - 20 °C, pridržavajte se uputstva iz sledeće table.

Svu zamrznutu hranu treba odmrzavati pomoću nivoa snage za odmrzavanje (180 W).

Hrana	Porcija	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Meso				
Mlevena govedina	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25 5-25	Stavite meso na plitki keramički tanjir. Zaštitite tanje ivice aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Svinjski odresci	250 g	7½-8½	5-25	

SRPSKI

SRPSKI

Hrana	Porcija	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Živina				
Komadi piletine	500 g (2 komada)	14½-15½	15-40	Prvo stavite komade piletine na plitki keramički tanjir tako da strana sa kožicom bude okrenuta nadole, ili ako je reč o celom piletu, tako da grudi budu okrenute nadole. Tanje delove, kao što su krajevi bataka i krila, zaštitite aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Celo pile	900 g	28-30		
Riba				
Riblji fileti	250 g (2 komada)	6-7	5-15	Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjira. Tanje delove stavite pod deblje delove. Zaštitite uže delove aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
	400 g (4 komada)	12-13		
Voće				
Bobičasto voće	250 g	6-7	5-10	Rasporedite voće po plitkom okruglom staklenom tanjiru (velikog prečnika).
Hleb				
Kiflice (svaka oko 50 g)	2 komada	½-1	5-20	Poređajte kiflice u krug, a hleb horizontalno po kuhinjskom papiru koji ste stavili na sredinu obrtnog postolja. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
	4 komada	2-2½	5-20	
Tost/Sendvič	250 g	4½-5	5-20	
Nemački hleb (pšenično + raženo brašno)	500 g	8-10		

ROŠTILJ

Grejni element za roštilj nalazi se ispod svoda unutrašnjeg prostora pećnice. U funkciji je kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Rotacija obrtnog postolja omogućava ravnomernije reš pečenje hrane. Hrana će se brže ispeći ako roštilj prethodno 3-4 minuta zagrejete.

Posuđe za pečenje na roštilju:
Treba da bude otporno na vatru i može da sadrži metalne delove. Nemojte koristiti nijednu vrstu plastičnog posuđa jer se ono može istopiti.

Hrana pogodna za pečenje na roštilju:
Šnicle, kobasice, odresci, pljeskavice, slanina u komadu i tanko sečena slanina, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta sa dodacima.

Važna napomena:
Kada se koristi samo roštilj, obavezno proverite da li je grejni element za roštilj ispod svoda u horizontalnom položaju, a ne na zadnjem zidu pećnice u uspravnom položaju. Ne zaboravite da hranu morate da postavite na visoku rešetku, osim ako u uputstvu ne postoji neka druga preporuka.

MIKROTALASNA + ROŠTILJ

Ovaj režim kuvanja kombinuje toplotu koja zrači iz roštilja i brzinu kuvanja pomoću mikrotalasa. U funkciji je samo kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Zahvaljujući rotaciji obrtnog postolja, hrana se ravnomerno peče. Sa ovim modelom dostupne su tri kombinacije:

600 W + Roštilj, 450 W + Roštilj i 300 W + Roštilj.

Posuđe za kuvanje kombinovanjem mikrotalasa + roštilja
Koristite posuđe kroz koje mogu da prodru mikrotalasi. Posuđe treba da bude otporno na vatru. Pri kombinovanom režimu rada nemojte koristiti metalno posuđe. Nemojte koristiti nijednu vrstu plastičnog posuđa jer se ono može istopiti.

Hrana koja se može kuvati kombinovanjem mikrotalasa + roštilja:
Hrana podesna za kombinovani režim kuvanja uključuje sve vrste već spremljene hrane koju je potrebno podgrejati i zapeći (npr. zapržena testenina), kao i jela koja se za kratko vreme zapeku s gornje strane. Takođe, ovaj režim se može koristiti za velike porcije hrane kod kojih je važno da budu pečene i hrskave (npr. komadi piletine koje na polovini procesa spremanja treba okrenuti). Za više detalja, pogledajte tabelu za roštilj.

Važna napomena:
Kada se koristi kombinovani režim rada (mikrotalasi + roštilj), obavezno proverite da li je grejni element za roštilj ispod svoda u horizontalnom položaju, a ne na zadnjem zidu pećnice u uspravnom položaju. Hranu morate da postavite na visoku rešetku, osim ako u uputstvu ne postoji neka druga preporuka. U suprotnom, morate je postaviti direktno na obrtno postolje. Pogledajte uputstva iz navedene tabele.
Hrana se mora okretati da bi se zapekla sa obe strane.

Vodič za pečenje zamrznute hrane na roštilju

Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.

Sveža hrana	Porcija	Snaga	1. strana, vreme (min.)	2. strana, vreme (min.)	Uputstvo
Kiflice (svaka oko 50 g)	2 komada 4 komada	- -	300 W + Roštilj (1-1½) 300 W + Roštilj (2-2½)	Samo roštilj (1-2) Samo roštilj (1-2)	Poređajte kiflice u krug na rešetku. Pecite na roštilju drugu stranu kiflica sve dok ne postanu hrskave po želji. Ostavite da odstoje 2-5 minuta.
Bageti + dodaci (paradajz, sir, šunka, pečurke)	250-300 g (2 komada)	450 W + Roštilj	8-9	-	Stavite 2 zamrznuta bageta jedan pored drugog na rešetku. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Graten (povrće ili krompir)	400 g	450 W + Roštilj	13-14	-	Stavite zamrznuti graten u mali okrugli tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite posudu na rešetku. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.
Testenina (kaneloni, makaroni, lazanje)	400 g	-	600 W + Roštilj (14-15)	Samo roštilj (2-3)	Stavite zamrznutu testeninu u mali plitki pravougaoni tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir direktno na obrtno postolje. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.
Pileći fileti	250 g	450 W + Roštilj	5-5½	3-3½	Stavite pileće filete na rešetku. Okrenite nakon prvog ciklusa.
Pomfrit iz pećnice	250 g	450 W + Roštilj	9-11	4-5	Ravnomerno rasporedite pomfrit na papir za pečenje i stavite ga na rešetku.

Vodič za pečenje sveže hrane na roštilju

Najpre zagrejte roštilj 3-4 minuta pomoću funkcije roštilja.
Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.

Sveža hrana	Porcija	Snaga	1. strana, vreme (min.)	2. strana, vreme (min.)	Uputstvo
Kriške tosta	4 kriške (svaka 25 g)	Samo roštilj	4-5	4½-5½	Stavite kriške tosta jednu pored druge na rešetku.
Kiflice (već pečene)	2-4 komada	Samo roštilj	2-3	2-3	Kiflice poređajte u krug direktno na obrtno postolje tako da donja strana bude okrenuta nagore.
Prženi paradajz	200 g (2 komada) 400 g (4 komada)	- -	300 W + Roštilj (4½-5½) 300 W + Roštilj (7-8)	Samo roštilj (2-3) Samo roštilj (2-3)	Isecite paradajz na polovine. Stavite malo sira odozgo. Poređajte u krug na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir na rešetku.
Havajski tost (ananas, šunka, kriške sira)	2 komada (300 g)	450 W + Roštilj	3½-4	-	Prvo od kriški hleba napravite tost. Stavite tost sa dodacima na rešetku. Postavite 2 parčeta tosta jedan naspram drugoga direktno na rešetku. Ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Pečeni krompir	250 g 500 g	600 W + Roštilj 600 W + Roštilj	4½-5½ 8-9	- -	Isecite krompir na polovine. Poređajte ga u krug na rešetku tako da sečena strana bude okrenuta ka roštilju.

Sveža hrana	Porcija	Snaga	1. strana, vreme (min.)	2. strana, vreme (min.)	Uputstvo
Komadi piletine	450-500 g (2 komada)	300 W + Roštilj	10-12	12-13	Komade piletine premažite uljem i začinima. Poređajte ih u krug tako da kosti budu okrenute prema centru kruga. Stavite komad piletine tako da ne bude na sredini rešetke. Ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Jagnjeći kotleti/ goveđe šnicle (srednje veličine)	400 g (4 komada)	Samo roštilj	12-15	9-12	Premažite jagnjeće kotlete uljem i začinima. Poređajte ih u krug na rešetku. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Svinjski odresci	250 g (2 komada)	-	300 W + Roštilj 7-8	Samo roštilj 6-7	Premažite svinjske odreske uljem i začinima. Poređajte ih u krug na rešetku. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Pečene jabuke	1 jabuka (oko 200 g) 2 jabuke (oko 400 g)	300 W + Roštilj 300 W + Roštilj	4-4½ 6-7	- -	Izdubite jabuke i filujte ih grožđicama i džemom. Pospite iseckani badem na jabuke. Stavite jabuke na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir direktno na obrtno postolje.

POSEBNE NAPOMENE

TOPLJENJE MASLACA
Stavite 50 g maslaca u malu duboku staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Zagrevajte 30-40 sekundi na 800 W sve dok se maslac ne otopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE
Stavite 100 g čokolade u malu duboku staklenu posudu.
Zagrevajte 3-5 sekundi na 450 W sve dok se čokolada ne otopi. Promešajte jednom ili dvaput tokom otapanja. Za vađenje koristite rukavice!

TOPLJENJE KRISTALIZOVANOG MEDA
Stavite 20 g kristalizovanog meda u malu duboku staklenu posudu.
Zagrevajte 20-30 sekundi na 300 W sve dok se med ne otopi.

TOPLJENJE ŽELATINA
Suve listove želatina (10 g) potopite u hladnu vodu na 5 minuta. Ocedite želatin i stavite ga u malu vatrostalnu činiju. Zagrevajte 1 minut na 300 W. Promešajte nakon otapanja.

KUVANJE GLAZURE ILI PRELIVA (ZA KOLAČE I SITNE KOLAČE)
Pomešajte instant prah za preliv (oko 14 g) sa 40 g šećera i 250 ml hladne vode. Kuvajte nepokriveno u staklenoj vatrostalnoj činiji 3½ do 4½ minuta na 800 W, dok preliv/glazura ne postane providan. Promešajte dvaput tokom kuvanja.

KUVANJE DŽEMA
Stavite 600 g voća (npr. mešanog bobičastog voća) u dovoljno veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 300 g šećera za zimnicu i dobro promešajte. Kuvajte poklopljeno 10-12 sekundi na 800 W. Promešajte nekoliko puta tokom kuvanja. Sipajte direktno u male tegle za džem sa poklopcem na zavijanje. Ostavite da odstoji poklopljeno 5 minuta.

KUVANJE PUDINGA
Pomešajte prah za puding sa šećerom i mlekom (500 ml) pridržavajući se uputstva na kesici i dobro promešajte. Koristite odgovarajuću posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Kuvajte poklopljeno 6½ do 7½ minuta na 800 W. Dobro promešajte nekoliko puta tokom kuvanja.

PRŽENJE KRIŠKI BADEMA
Ravnomerno rasporedite 30 g seckanih badema po keramičkom tanjiru srednje veličine. Nekoliko puta promešajte tokom pečenja 3½ do 4½ minuta na 600 W. Ostavite da odstoji 2-3 minuta u pećnici. Za vađenje koristite rukavice!

ŠTA UČINITI AKO STE U NEDOUMICI ILI IMATE PROBLEM

Ako se pojavi neki od sledećih problema, pokušajte da ga rešite pomoću predloženih rešenja.

To je normalna pojava.

- U pećnici se kondenzuje voda.
- Strujanje vazduha se oseća oko vrata i kućišta.
- Refleksija svetla se javlja oko vrata i kućišta.
- Para izlazi kroz otvore oko vrata ili ventilacione otvore.

Pećnica se ne uključuje kada pritisnete dugme ⇳.

- Da li su vrata potpuno zatvorena?

Hrana se uopšte ne kuva.

- Da li ste pravilno podesili tajmer i/ili pritisli dugme ⇳?
- Da li su vrata zatvorena?
- Da niste preopteretili električno kolo pa je pregoreo osigurač ili je iskočila sklopka?

Hrana je prekuvana ili nedovoljno kuvana.

- Da li ste podesili odgovarajuću dužinu kuvanja za taj tip hrane?
- Da li ste izabrali odgovarajući nivo snage?

Pećnica ometa signal radija ili televizora.

- Dok pećnica radi, može doći do manjih smetnji na televizorima i radio aparatima. To je normalna pojava. Da biste rešili ovaj problem, pećnicu postavite dalje od televizora, radio aparata i antena.
- Ako mikroprocesor pećnice detektuje smetnje, može doći do resetovanja displeja. Da biste rešili ovaj problem, izvucite utikač iz utičnice, a zatim ga ponovo priključite. Ponovo podesite vreme.

Sijalica ne radi.

- Iz bezbednosnih razloga, ne bi trebalo sami da menjate sijalicu. Obratite se najbližem ovlašćenom centru za korisničku podršku kompanije Samsung i zatražite da vam stručno tehničko lice zameni sijalicu.

U pećnici dolazi do varničenja i pucketanja (električni luk).

- Da niste koristili posudu sa metalnim rubovima?
- Da niste u pećnici zaboravili viljušku ili neki drugi metalni objekat?
- Da li je aluminijumska folija preblizu unutrašnjih zidova?

Pri prvom pokretanju oseća se neprijatan miris i vidi se dim.

- Ovo je privremena pojava do koje dolazi usled zagrevanja novih komponenata. Dim i neprijatan miris nestaće u potpunosti nakon 10 minuta rada. Da biste brže uklonili neprijatan miris, stavite limun ili limunov sok u pećnicu i uključite je.

Ako ne možete da rešite problem pomoću navedenih smernica, obratite se lokalnom korisničkom centru kompanije SAMSUNG.
Pripremite sledeće informacije:

- Broj modela i serijski broj, najčešće se nalaze na poleđini pećnice
- Podaci o garanciji
- Jasan opis problema

Zatim kontaktirajte lokalnog distributera ili servisnu službu kompanije SAMSUNG.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

SRPSKI

Kompanija SAMSUNG neprekidno radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.

Model	FG88S/FG87S
Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz
Potrošnja energije Mikrotalasna Roštilj Kombinovani režim rada	 1200 W 1100 W 2300 W
Izlazna snaga	100 W / 800 W (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metod hlađenja	Motor sa rashladnim ventilatorom
Dimenzije (Š x V x D) Spolja Otvor pećnice	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Zapremina	23 litra
Težina Neto	 Približno 14,5 kg

PITANJA ILI KOMENTARI

ZEMLJA	POZOVITE	ILI NAS POSETITE NA MRE I NA
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG(172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

Kôd br.: DE68-03132X-01

FG88S
FG87S

Mikrovalovna pečica

Navodila za uporabo in kuharski priročnik

predstavljajte si, kaj vse je mogoče

Zahvaljujemo se vam za nakup tega izdelka Samsung. Za prejem popolnejše storitve izdelek registrirajte na

www.samsung.com/register

Garancija podjetja Samsung NE krije klicanja servisa za pojasnjevanje delovanja izdelka, popravilo nepravilne namestitve ali normalno čiščenje ali vzdrževanje.

Planet First 100 % Recycled Paper

Ta priročnik je izdelan iz 100 % recikliranega papirja.

SAMSUNG

SLOVENŠČINA

KAZALO

UPORABA KNJIŽICE Z NAVODILI

Kupili ste mikrovalovno pečico SAMSUNG. Navodila za uporabo vsebujejo informacije, ki vam bodo v pomoč pri kuhanju hrane z mikrovalovno pečico.

- Varnostni ukrepi
- Dodatna oprema in posoda, primerna za uporabo
- Uporabni kuharski nasveti
- Kuharski nasveti

LEGENDA SIMBOLOV IN IKON

OPOZORILO	Nevarnosti ali nevarna uporaba, ki lahko povzroči **hudo telesno poškodbo ali smrt**.
PREVIDNO	Nevarnosti ali nevarna uporaba, ki lahko povzroči **lažjo telesno poškodbo ali materialno škodo**.

Opozorilo: nevarnost požara	Opozorilo: vroča površina
Opozorilo: elektrika	Opozorilo: eksplozivna snov
NE poskušajte.	NE dotikajte se.
NE razstavljajte.	Dosledno upoštevajte navodila.
Izključite napajalni vtič iz stenske vtičnice.	Prepričajte se, da je aparat ozemljen, da preprečite električni udar.
Za pomoč pokličite servisni center.	Opomba
Pomembno	

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO.

Vedno upoštevajte te varnostne ukrepe.

Pred uporabo pečice se prepričajte, da so upoštevana naslednja navodila.

⚠ OPOZORILO (samo funkcija mikrovalovne pečice)

OPOZORILO: Če so vrata ali tesnila na vratih poškodovana, ne uporabljajte pečice, dokler je ne popravi usposobljena oseba.

OPOZORILO: Vsi nepooblaščeni posegi v pečico, ki vključujejo odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred mikrovalovno energijo, so nevarni za osebe, ki niso strokovno usposobljene za take posege.

OPOZORILO: Tekočin in drugih živil ne segrevajte v zaprtih posodah, ker jih lahko raznese.

Aparat je namenjen samo uporabi v gospodinjstvu.

OPOZORILO: Otrokom dovolite uporabo pečice brez vašega nadzora samo v primeru, da so bili seznanjeni z ustreznimi navodili za varno uporabo pečice in se zavedajo nevarnosti neustrezne uporabe le-te.

OPOZORILO: Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, razen če so stari 8 let ali več in so pod nadzorom.

Uporabljajte samo pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Ko segrevate živila v posodah iz plastike ali papirja, jih morate spremljati, ker obstaja nevarnost vžiga.

Mikrovalovna pečica je namenjena gretju živil in napitkov. Sušenje hrane ali oblačil in gretje grelnih blazin, copat, gob, vlažnih krp in podobno lahko povzroči poškodbo, vžig ali požar.

SLOVENŠČINA

- Če opazite dim, izklopite ali izključite aparat. Vrata pustite zaprta, da zadušite morebitni ogenj.
- **OPOZORILO:** Pri segrevanju napitkov v mikrovalovni pečici lahko pride do zapoznelega nenadnega vrenja, zato je treba previdno ravnati s posodo.
- **OPOZORILO:** Vsebino stekleničk za hranjenje in kozarcev z otroško hrano pred uporabo premešajte ali pretresite ter preverite njeno temperaturo, da se izognete opeklinam.
- Neolupljenih jajc in celih trdo kuhanih jajc ne segrevajte v mikrovalovni pečici, saj jih lahko raznese, tudi ko pečica ne greje več.
- Pečico redno čistite in iz nje odstranjujte morebitne ostanke hrane.
- Če pečica ni čista, lahko pride do poslabšanja površin, to pa lahko skrajša življenjsko dobo aparata in privede do nevarnih situacij
- Aparat ni namenjen nameščanju v cestnih vozilih, počitniških prikolicah in podobnih vozilih.
- Aparata ne smejo uporabljati fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe (in otroci) s premalo izkušenj in znanja, razen če jih nadzira ali jim o uporabi aparata da navodila odgovorna oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroke je treba nadzorovati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- **OPOZORILO:** Tekočin in drugih živil ne segrevajte v zaprtih posodah, ker jih lahko raznese.
- Aparata ne čistite z vodnim curkom.
- Pečico namestite tako, da je usmerjena in na višini, ki omogoča lahek dostop do notranjosti in upravljalnega območja.
- Pred prvo uporabo pečice le-to najprej 10 minut uporabljajte z vodo.

Če pečica oddaja nenavaden zvok, vonj po zažganem ali dim, takoj izključite napajalni vtič in se obrnite na najbližji servisni center.

Po namestitvi aparata mora biti tega mogoče izključiti iz napajanja. Izključitev lahko omogočite z dostopnim vtičem ali vdelavo stikala v fiksno napeljavo v skladu s pravili napeljave.

⚠ OPOZORILO (samo funkcija pečice) - izbirno

OPOZORILO: Ko aparat uporabljate v kombiniranem načinu, smejo otroci uporabljati pečico samo pod nadzorom odrasle osebe zaradi visokih temperatur pri pripravi hrane.

Aparat se med uporabo zelo segreje. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika v pečici.

OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo. Majhni otroci naj se ne nahajajo v bližini pečice.

Ne uporabljajte parnega čistilnika.

OPOZORILO: Zagotovite, da je aparat izklopljen, preden zamenjate lučko, da se izognete možnosti električnega udara.

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika.
Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.

Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Pečice ne smejo čistiti in vzdrževati otroci brez nadzora.

Za čiščenje stekla v vratih pečice ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev ali kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino, s čimer lahko povzročijo, da se steklo zdrobi.

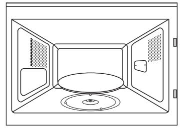
Med delovanjem aparata je temperatura dostopnih površin lahko visoka.

- Vrata ali zunanja površina se lahko med delovanjem aparata zelo segrejejo.
- Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Aparati niso namenjeni upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.

Izdelek je industrijska, znanstvena ali medicinska oprema razreda B skupine 2. Skupina 2 zajema vso industrijsko, znanstveno in medicinsko opremo, pri kateri namenoma nastaja radiofrekvenčna energija in/ali je ta uporabljena v obliki elektromagnetnega sevanja za obdelavo snovi, ter opremo za potopno erozijo in obločno varjenje.
Oprema razreda B je oprema, primerna za uporabo v gospodinjstvu in obratih, ki so neposredno priključeni na nizkonapetostno električno omrežje, ki dovaja energijo stavbam, ki se uporabljajo v gospodinjske namene.

NAMESTITEV MIKROVALOVNE PEČICE

1. Iz notranjosti pečice odstranite vso embalažo. Namestite nosilec in vrtljivo ploščo. Preverite, ali se vrtljiva plošča prosto vrti.



2. Mikrovalovna pečica naj bo postavljena tako, da imate dostop do vtiča.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga zamenjajte s posebnim kablom ali delom, ki ga dobite pri proizvajalcu ali njegovem servisnem zastopniku. Za osebno varnost kabel priključite v ustrezno ozemljeno vtičnico na izmenični tok. Če je napajalni kabel aparata poškodovan, ga je treba zamenjati s posebnim kablom.
- Ne nameščajte mikrovalovne pečice v vročem ali vlažnem okolju v bližini klasične peči ali radiatorja. Treba je upoštevati specifikacije napajanja pečice in vsak podaljšek mora izpolnjevati enake standarde kot napajalni kabel, ki je

priložen pečici.
Pred prvo uporabo očistite notranjost pečice in tesnila na vratih z vlažno krpo.

NAVODILA ZA NAMESTITEV MIKROVALOVNE PEČICE

Naprava ustreza predpisom ES.
Odstranjevanje embalaže in naprave
Embalažo aparata je mogoče reciklirati.
Uporabite lahko naslednje:

- karton;
- polietilen (PE);
- polistiren brez CFC (trdna pena PS).

Te materiale odstranite odgovorno in v skladu z zakonskimi predpisi.
Pri lokalnih oblasteh lahko pridobite informacije za odgovorno odstranjevanje gospodinjskih aparatov.

Varnost
Aparat lahko priključi samo usposobljen strokovnjak.
Mikrovalovna pečica je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporabljate jo lahko izključno za kuhanje hrane. Aparat je vroč med in po uporabi. Na to bodite pozorni, če se v bližini naprave zadržujejo otroci.
Namestitev v bližini klasične pečice.

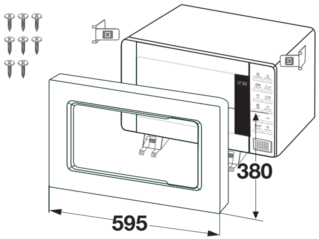
- Pri nameščanju mikrovalovne pečice v bližini klasične pečice zagotovite dovolj prostora med aparatoma, da ne pride do pregrevanja, saj se okolica naprav zelo segreje. Seveda je pomembno, da se pri nameščanju klasične pečice strogo držite navodil proizvajalca.
- Vgrajene mikrovalovne pečice ne nameščajte nad klasično pečico, saj lahko vroč zrak iz klasične pečice negativno vpliva na hladilni sistem mikrovalovne pečice.

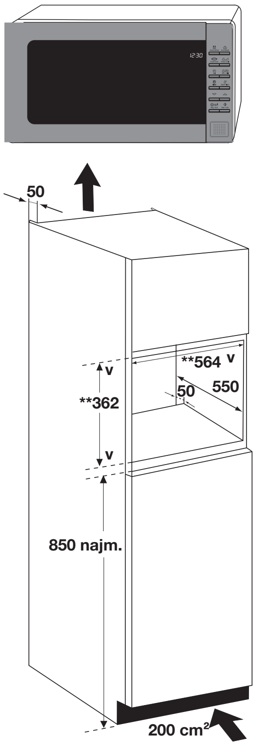
Električna povezava

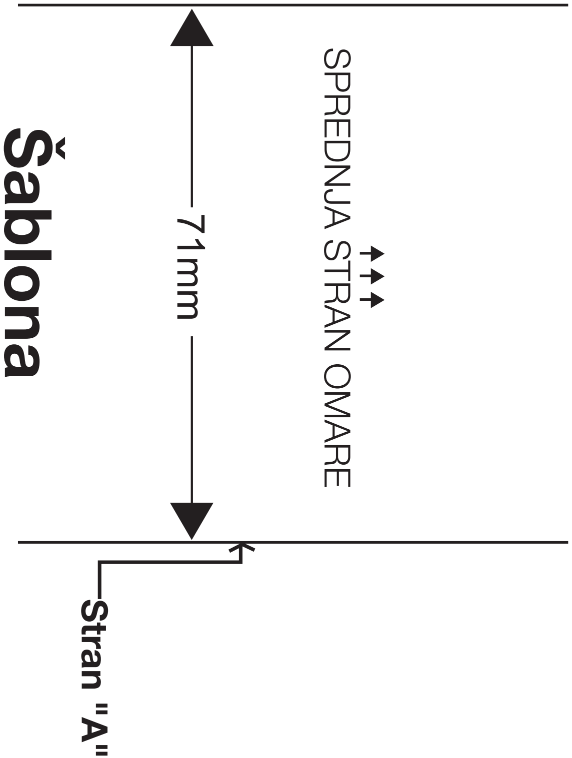
Hišna napeljava, v katero je naprava priključena, mora ustrezati državnim in lokalnim predpisom.

Če želite namestiti fiksno povezavo, zagotovite, da je v napajanje vgrajeno večpolarno stikalo z odprtino za kontakt velikosti vsaj 3 mm.

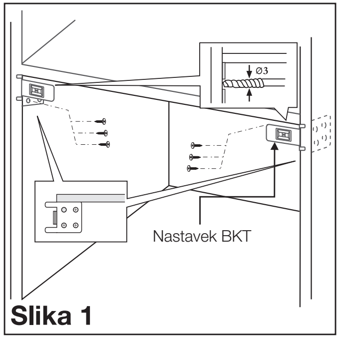
Vgradne dimenzije



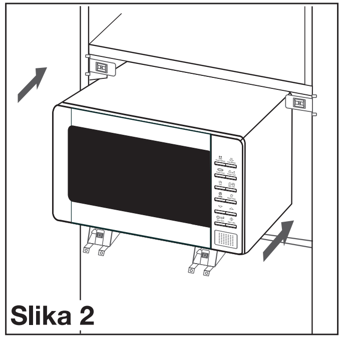




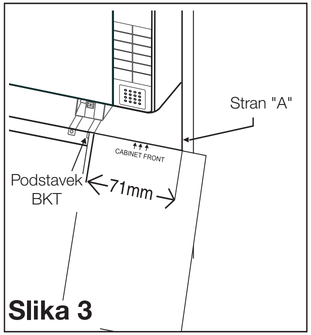
1. Luknje zvrtajte s 3 mm svedrom. Vijake namestite v nastavek BKT. (slika 1)
2. Mikrovalovno pečico vstavite v omaro. (slika 2)
3. Za namestitev podstavka BKT 71 mm stran od strani "A" v omaro uporabite šablono. (slika 3)
4. Luknje zvrtajte s 3 mm svedrom. Vijake namestite v podstavek BKT. (slika 4)
5. Pritrdite ohišje. (slika 5)
6. Pečico priključite na napajanje. Preverite, ali aparat deluje.



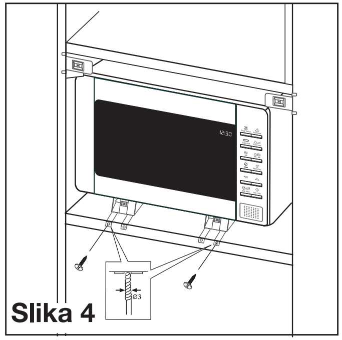
Slika 1



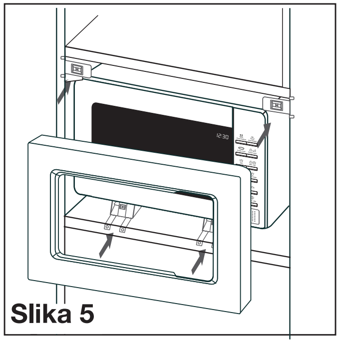
Slika 2



Slika 3



Slika 4



Slika 5

ČIŠČENJE MIKROVALOVNE PEČICE

Naslednje dele mikrovalovne pečice je treba redno čistiti, da preprečite nabiranje delcev masti in hrane:

- Zunanje in notranje površine
- Vrata in tesnila vrat
- Vrtljivo ploščo in njen nosilec (samo model z vrtljivo ploščo)

☛ Tesnila vrat morajo biti **VEDNO** čista in vrata se morajo pravilno zapirati.

☛ Če pečica ni čista, lahko pride do poslabšanja površin, to pa lahko skrajša življenjsko dobo aparata in privede do nevarnih situacij

1. Zunanje površine očistite z mehko krpo in mlačno milnico. Splaknite in osušite.

2. Vse madeže na notranjih površinah odstranite s krpo in milnico. Splaknite in osušite.

3. Če želite odstraniti posušene delce hrane in odstraniti vonjave, v pečico postavite kozarec z limoninim sokom in ga deset minut segrevajte z najvišjo močjo.

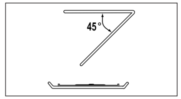
4. Krožnik po potrebi operite v pomivalnem stroju.

NE zmočite odprtin za zračenje. **NIKOLI** ne uporabljajte jedkih snovi ali kemičnih raztopin. Bodite posebej pozorni pri čiščenju tesnil vrat, da:

- Se delci ne začnejo nabirati
- Delci ne preprečijo zapiranja vrat

Po vsaki uporabi z blagim detergentom očistite notranjost pečice, vendar počakajte, da se pečica prej ohladi, da se izognete poškodbam.

Pri čiščenju zgornjega dela notranjosti pečice je priročno grelnik obrniti navzdol za 45 ° in ga očistiti.
(samo model z nihajnim grelnikom)



SHRANJEVANJE IN POPRAVILO MIKROVALOVNE PEČICE

Pri shranjevanju in popravilu pečice je treba upoštevati nekaj enostavnih varnostnih ukrepov.

Pečice ne uporabljajte, če so poškodovana vrata ali tesnila vrat:

- Zlomljen tečaj
- Poškodovana tesnila
- Ukrivljeno ali zvito ohišje pečice

Popravila naj izvaja samo usposobljeno servisno osebje.

NIKOLI ne odstranjujte zunanjega ohišja pečice. Če je pečica pokvarjena in potrebuje popravilo ali pa ste v dvomih glede njenega stanja:

- Jo izključite iz napajanja
- Obrnite se na najbližji center za pomoč uporabnikom

Če želite pečico začasno pospraviti, izberite suh in neprašen prostor.
Razlog: Prah in vlaga lahko slabo vplivata na dele pečice.

Ta mikrovalovna pečica ni primerna za komercialno uporabo.

Iz varnostnih razlogov žarnice ne zamenjajte sami. Obrnite se na najbližji pooblaščeni center za pomoč strankam podjetja Samsung, da vam bo žarnico zamenjal usposobljeni tehnik.

OPOZORILO				
Aparat sme spreminjati ali popravljati samo usposobljeno osebje.	✓	✓	✓	✓
V načinu mikrovalovne pečice ne grejte tekočin in drugih živil v zaprtih posodah.	✓	✓	✓	✓
Zaradi lastne varnosti ne uporabljajte visokotlačnih vodnih ali parnih čistilnikov.	✓	✓	✓	✓
Aparata ne nameščajte blizu grelnika, vnetljivih snovi, na vlažnem, mastnem ali prašnem mestu, na mestu, ki je izpostavljeno neposredni sončni svetlobi ali vodi, kjer lahko pušča plin ali na neravna tla.	✓	✓	✓	✓
Aparat mora biti ozemljen v skladu z lokalnimi in nacionalnimi predpisi.	✓	✓	✓	✓
S pinov napajalnega vtiča in stičnih točk s suho krpo redno odstranjujte tuje snovi, kot sta prah in voda.	✓	✓	✓	✓
Napajalnega vtiča ne vlecite ali prekomerno zvijajte in nanj ne postavljajte težkih predmetov.	✓	✓	✓	✓
V primeru uhajanja plina (na primer propana, utekočinjenega naftnega plina itd.) takoj prezračite, ne da bi se dotaknili napajalnega vtiča.	✓	✓	✓	✓
Napajalnega vtiča se ne dotikajte z mokrimi rokami.	✓	✓	✓	✓
Ko aparat deluje, ga ne izklopite tako, da izključite napajalni kabel.	✓	✓	✓	✓

Ne vstavljajte prstov ali tujih snovi. Če v aparat prodre tuja snov, kot je voda, izključite napajalni kabel in se obrnite na najbližji servisni center.	✔	✔	✔	✔
Aparata ne izpostavljajte prekomernemu pritisku ali udarcem.	✔	✔	✔	✔
Pečice ne postavljajte na občutljiv predmet, kot je korito ali steklen predmet.	✔	✔		
Aparata ne čistite z benzenom, topilom, alkoholom, parnim ali visokotlačnim čistilnikom.	✔	✔	✔	✔
Zagotovite, da uporabljate napetost, frekvenco in tok, ki so navedeni v specifikacijah izdelka.	✔	✔		✔
Napajalni vtič trdno priključite na stensko vtičnico. Ne uporabljajte razdelilnika, podaljška ali električnega pretvornika.	✔	✔	✔	
Napajalnega kabla ne obešajte na kovinski predmet, ne vstavljajte ga med predmete ali za pečico.	✔	✔	✔	
Ne uporabljajte poškodovanega napajalnega vtiča ali napajalnega kabla ali zrahljane stenske vtičnice. Če je napajalni vtič ali napajalni kabel poškodovan, se obrnite na najbližji servisni center.	✔	✔	✔	✔
Na pečico ne zlivajte vode, niti je nanjo ne pršite.	✔	✔		
Na pečico, vanjo ali na vrata pečice ne postavljajte predmetov.	✔	✔	✔	
Na površino pečice ne pršite hlapljivih snovi, kot je insekticid.	✔	✔		
V pečici ne shranjujte vnetljivih snovi. Bodite posebej pozorni pri gretju jedi ali napitkov, ki vsebujejo alkohol, ker lahko alkoholni hlapi pridejo v stik z vročim delom pečice.	✔		✔	✔
Ko odpirate ali zapirate vrata, naj bodo otroci stran od njih, da se ne udarijo vanje in da jim z vrati ne priprete prstov.	✔	✔	✔	✔

OPOZORILO: Pri segrevanju napitkov v mikrovalovni pečici lahko pride do zapoznelega nenadnega vrenja, zato je treba previdno ravnati s posodo. Da to preprečite, po izklopu pečice VEDNO počakajte 20 sekund, da se izravna temperatura. Po potrebi mešajte med segrevanjem hrane in VEDNO premešajte po segrevanju. V primeru oparin sledite naslednjim navodilom PRVE POMOČI: • Oparjeni predel držite v hladni vodi vsaj 10 minut. • Povijte s čistim in suhim povojem. • Ne nanašajte krem, olj ali losjonov.	✔	✔	✔	✔

PREVIDNO

Uporabljajte samo pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici. NE uporabljajte kovinskih posod, posod z zlatimi ali srebrnimi dodatki, nabodal, vilic itd. S papirnatih ali plastičnih vrečk odstranite žičke za zapiranje. Razlog: Električno iskrenje lahko poškoduje pečico.	✔		✔	✔
V mikrovalovni pečici ne sušite papirja ali oblačil.	✔		✔	✔
Za manjše količine živil uporabite krajši čas, da preprečite pregretje in zažig živil.	✔		✔	✔
Izogibajte se stiku napajalnega kabla in vtiča z vodo in vročino.	✔	✔		
Neolupljenih jajc in celih trdo kuhanih jajc ne segrevajte v mikrovalovni pečici, saj jih lahko raznese, tudi ko pečica ne greje več. Ne segrevajte nepredušno ali vakuumsko zaprtih steklenic, kozarcev, posod, oreščkov v lupini, paradižnika itd.			✔	✔

Navodilo				
Ne zakrivajte odprtin za prezračevanje z blagom ali papirjem. Lahko se vnameta zaradi vročega zraka, ki uhaja iz pečice. Pečica se lahko tudi pregreje in se samodejno izklopi ter ostane izklopljena, dokler se ne ohladi dovolj.	✔		✔	
Pri jemanju posode iz pečice vedno uporabljajte rokavice za peko, da se ne opečete.			✔	
Tekočine premešajte na polovici gretja ali po končanju gretja in jih pustite počivati vsaj 20 sekund po gretju, da preprečite nenadno vretje.			✔	
Ko odpirate vrata, stojte za dolžino rok stran od pečice, da vas ne opeče uhajajoči vroč zrak ali para.			✔	
Ne uporabljajte prazne mikrovalovne pečice. Iz varnostnih razlogov se bo mikrovalovna pečica samodejno zaustavila za 30 minut. Priporočamo, da v pečico postavite kozarec vode, ki bo vsrkala mikrovalovno energijo, če boste mikrovalovno pečico nenamerno vklopili.	✔			✔
Pečico namestite v skladu z merami, navedenimi v navodilih. Oglejte si Namestitev mikrovalovne pečice.)	✔		✔	
Bodite previdni pri priključevanju drugih električnih naprav na vtičnice v bližini pečice.	✔	✔	✔	

VARNOSTNI UKREPI V IZOGIB MOREBITNI IZPOSTAVLJENOSTI PREKOMERNI MIKROVALOVNI ENERGIJI (SAMO FUNKCIJA MIKROVALOVNE PEČICE).

Neupoštevanje naslednjih varnostnih ukrepov lahko povzroči škodljivo izpostavljanje mikrovalovni energiji.

(a) Pečice v nobenem primeru ne vklapljajte, če so vrata odprta, ne poskušajte spreminjati sistema varnostnega zaklepanja (zapahi na vratih) ali vstavljati predmetov v odprtine za varnostni zaklep pečice.

(b) Med vrata in sprednjo stran pečice NE postavljajte nobenih predmetov, na tesnilnih površinah pa ne sme biti nobenih ostankov hrane ali čistil. Redno čistite vrata in tesnilne površine, najprej z vlažno krpo, nato pa z mehko suho krpo.

(c) Če je mikrovalovna pečica pokvarjena, je NE uporabljajte, dokler je ne popravi pooblaščeni serviser. Izjemno pomembno je, da se vrata pečice pravilno zapirajo in da niso poškodovani naslednji deli:

(1) vrata (ukrivljena)

(2) tečaji vrat (zlomljeni ali zrahljani)

(3) tesnila vrat in tesnilne površine

(d) Spremembe ali popravila pečice smejo opravljati samo ustrezno usposobljeni pooblaščeni serviserji.

Samsung bo zaračunal stroške popravila za zamenjavo dodatne opreme ali popravilo kozmetične napake, če je enoto in/ali dodatno opremo poškodoval ali dodatno opremo izgubil kupec. Postavke, ki jih krije ta pogodba:

(a) Udrta, opraskana ali poškodovana vrata, ročaj, zunanja ali nadzorna plošča.

(b) Poškodovan ali manjkajoč pladenj, vodilni valj, priključek za vrtljivo ploščo ali rešetka.

- Aparat uporabljajte samo v predvidene namene, kot je opisano v teh navodilih za uporabo. Opozorila in pomembna varnostna navodila v teh navodilih ne zajemajo vseh možnih razmer in situacij, do katerih lahko pride. Odgovorni ste za to, da uporabljate zdrav razum in da ste previdni pri nameščanju, vzdrževanju in uporabi aparata.
- Ker naslednja navodila za uporabo veljajo za različne modele, se lahko značilnosti vaše mikrovalovne pečice rahlo razlikujejo od značilnosti, opisanih v navodilih, poleg tega morda ne veljajo vsi opozorilni znaki. V primeru vprašanj ali pomislekov se obrnite na najbližji servisni center ali pa pomoč in informacije poiščite na spletnem mestu www.samsung.com.
- Ta mikrovalovna pečica je namenjena gretju živil. Namenjena je samo gospodinjski uporabi. Ne grejte blaga ali blazin, napolnjenih z zrni, saj lahko pride do ožganin ali požara. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi nastala zaradi neustrezne ali nepravilne uporabe aparata.
- Če pečica ni čista, lahko pride do poslabšanja površin, to pa lahko skrajša življenjsko dobo aparata in privede do nevarnih situacij.

USTREZNO ODSTRANJEVANJE TEGA IZDELKA (ODPADNA ELEKTRIČNA IN ELEKTRONSKA OPREMA)

(velja za države z ločenimi sistemi zbiranja)

Oznaka na izdelku, dodatni opremi ali dokumentaciji pomeni, da izdelka in njegove elektronske dodatne opreme (npr. električnega polnilnika, slušalk, kabla USB) ob koncu življenjske dobe ni dovoljeno odvreči med gospodinjske odpadke. Te izdelke ločite od drugih vrst odpadkov in jih odgovorno predajte v recikliranje ter tako spodbudite trajnostno vnovično uporabo materialnih virov. Tako boste preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odstranjevanja odpadkov.

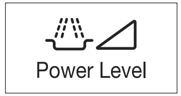
Uporabniki v gospodinjstvih naj se za podrobnosti o tem, kam in kako lahko te izdelke predajo v okolju prijazno recikliranje, obrnejo na trgovino, kjer so izdelek kupili, ali na krajevni upravni organ.

Poslovni uporabniki naj se obrnejo na dobavitelja in preverijo pogoje kupne pogodbe. Tega izdelka in njegove elektronske dodatne opreme pri odstranjevanju ni dovoljeno mešati z drugimi gospodarskimi odpadki.

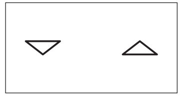
NAVODILA ZA HITRO UPORABO

Kuhanje.

1. Postavite živilo v pečico.
Z enkratnim ali večkratnim pritiskom gumba (Power Level) izberite raven moči.

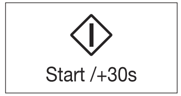


2. Ustrezno pritisnite gumba (▽) in (△).



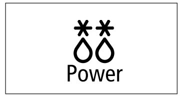
3. Pritisnite gumb (◇).

Rezultat: Kuhanje se začne. Ko je kuhanje končano, se štirikrat oglasi zvočni signal pečice.

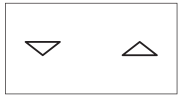


Samodejno odmrzovanje živil.

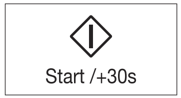
1. Postavite zamrznjeno živilo v pečico.
Izberite vrsto živila, ki ga odmrzujete, tako, da enkrat ali večkrat pritisnete gumb **Odmrzovanje** (Power).



2. Težo živila izberite s pritiskanjem gumbov (▽) in (△).

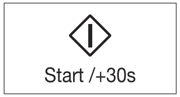


3. Pritisnite gumb (◇).



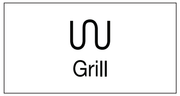
Dodajanje 30 sekund.

Pustite živilo v pečici.
Enkrat ali večkrat pritisnite **+30s**, da dodate 30 sekund.

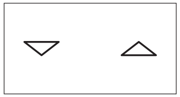


Peka na žaru.

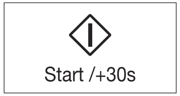
1. Pritisnite gumb ꟽ.



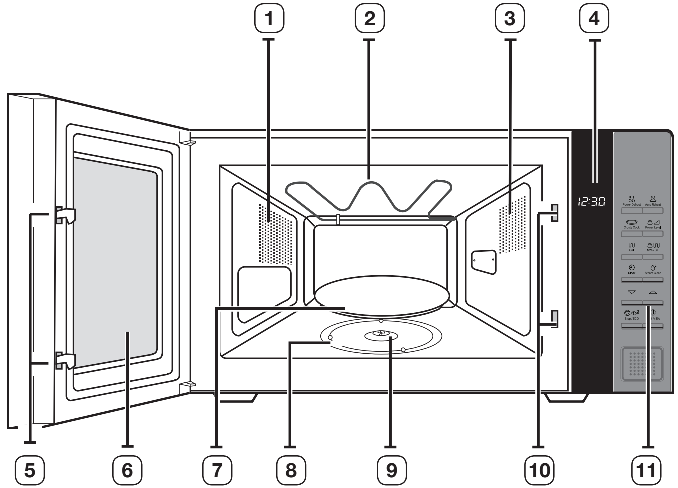
2. Čas kuhanja nastavite s pritiskom na gumba (—) in (+).



3. Pritisnite gumb ◇.



PEČICA



1. ODPRTINE ZA ZRAČENJE

2. ŽAR

3. LUČ

4. ZASLON

5. ZAPAHI NA VRATIH

6. VRATA

7. VRTLJIVA PLOŠČA

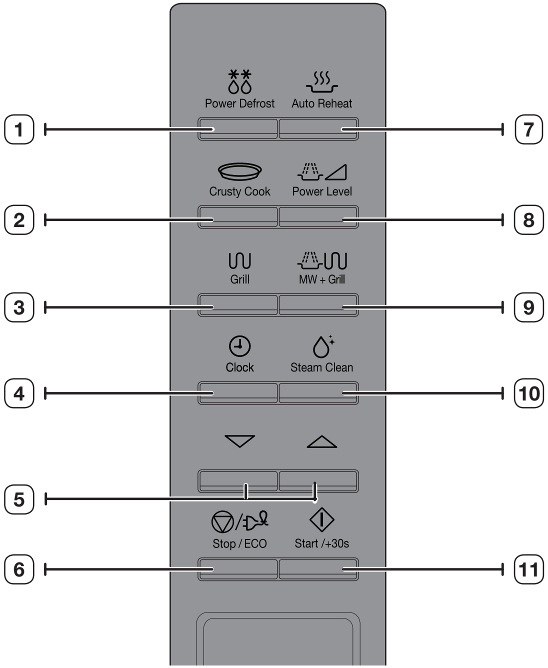
8. NOSILEC VRTLJIVE PLOŠČE

9. PRIKLJUČEK ZA VRTLJIVO PLOŠČO

10. ODPRTINE ZA VARNOSTNI ZAKLEP PEČICE

11. NADZORNA PLOŠČA

NADZORNA PLOŠČA

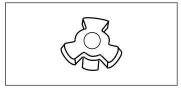


1. GUMB ZA SAMODEJNO ODMRZOVANJE
2. IZBIRA PRIPRAVE HRUSTLJAVIH JEDI
3. IZBIRA NAČINA ŽARA
4. NASTAVITEV URE
5. GUMB ZA NAVZGOR (△)/ NAVZDOL (▽)
   (čas kuhanja, teža in velikost porcije)
6. GUMB STOP/VARČEVANJE ENERGIJE
7. IZBIRA SAMODEJNEGA POGREVANJA
8. IZBIRA NAČINA MIKROVALOVNA PEČICA/RAVNI MOČI
9. IZBIRA KOMBINIRANEGA NAČINA
10. GUMB ZA ČIŠČENJE S PARO
11. GUMB START/+30S

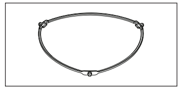
DODATNA OPREMA

Priložena je dodatna oprema (odvisno od modela pečice), ki jo lahko uporabite na več načinov.

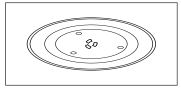
1. **Priključek za vrtljivo ploščo**, nameščen na osi vrtenja na dnu pečice.
   Namen: Vrtljiva plošča se vrti s pomočjo priključka.



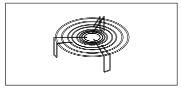
2. **Nosilec vrtljive plošče**, ki ga postavite na sredino pečice.
   Namen: Nosilec podpira vrtljivo ploščo.



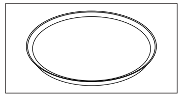
3. **Vrtljiva plošča**, ki jo postavite na nosilec, ki je povezan s priključkom za vrtljivo ploščo.
   Namen: Vrtljiva plošča se uporablja kot glavna kuhalna površina; zlahka jo odstranite in očistite.



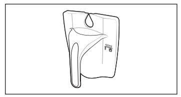
4. **Podstavek za žar**, ki ga postavite na vrtljivo ploščo.
   Namen: Kovinski podstavek lahko uporabljate pri žaru in kombinirani uporabi pečice.



5. **Krožnik za hrustljave jedi,** oglejte si strani 20-23.
   Namen: Krožnik za hrustljave jedi se uporablja skupaj s funkcijama samodejne in ročne priprave hrustljavih jedi.



6. **Posoda za vodo za čiščenje,** oglejte si stran 19.
   Namen: Posodo za vodo se uporablja za čiščenje.



☛ NE uporabljajte mikrovalovne pečice brez nosilca in vrtljive plošče.

NASTAVITEV ČASA

Mikrovalovna pečica ima vgrajeno uro. Ko se aparat napaja, je na zaslonu samodejno prikazano ":0", "88:88" ali "12:00".
Nastavite trenutni čas. Čas je lahko prikazan v 24- ali 12-urni obliki. Uro je treba nastaviti:

- Ob prvi namestitvi mikrovalovne pečice
- Po prekinitvi napajanja

Ne pozabite ponastaviti ure ob prehodu s poletnega na zimski čas in obratno.

1. **Za prikaz časa v...**
   24-urni obliki
   12-urni obliki
   Enkrat ali dvakrat pritisnite gumb (⌚)

   Clock

2. Za nastavitev ure pritisnite gumba (▽) in (△).

3. Pritisnite gumb ⌚.

   Clock

4. Za nastavitev minut pritisnite gumba (▽) in (△).

5. Pritisnite gumb ⌚.

   Clock

KUHANJE/POGREVANJE

V naslednjem postopku je razloženo, kako se kuha in pogreva hrano.
VEDNO preverite nastavitve pečice, preden greste stran od nje.
Najprej postavite živilo na sredino vrtljive plošče. Nato zaprite vrata.

1. Pritisnite gumb ♨.

   Rezultat: Prikaže se 800 W (največja moč kuhanja):
   Izberite ustrezno raven moči tako, da znova pritiskate gumb (♨), dokler se ne prikaže ustrezno število vatov.
   Oglejte si tabelo ravni moči.

   Power Level

2. Čas kuhanja nastavite s pritiskanjem gumbov (▽) in (△).

3. Pritisnite gumb ◇.

   Rezultat: Luč v pečici se vklopi in vrtljiva plošča se začne vrteti.
   1) Kuhanje se začne. Ob koncu kuhanja se štirikrat oglasi zvočni signal.
   2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
   3) Ponovno se prikaže trenutni čas.

   Start /+30s

Ne vklapljajte mikrovalovne pečice, ko je prazna.

Če želite hitro segreti jed pri najvišji moči (800 W), enostavno enkrat pritisnete gumb **+30s** za vsakih 30 sekund kuhanja. Pečica se takoj vklopi.

SLOVENŠČINA

RAVNI MOČI

Izbirate lahko med spodnjimi ravnmi moči.

Raven moči	Izhod	
	MIKROVALOVNA PEČICA	ŽAR
VISOKA	800 W	
SREDNJE VISOKA	600 W	
SREDNJA	450 W	
SREDNJE NIZKA	300 W	
ODMRZOVANJE ( )	180 W	
NIZKO/OHRANJANJE HRANE TOPLE	100 W	
ŽAR	-	1100 W
KOMBINIRANO I ( )	300 W	1100 W
KOMBINIRANO II ( )	450 W	1100 W
KOMBINIRANO III ( )	600 W	1100 W

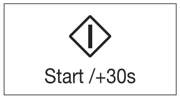
Če izberete višjo raven moči, morate skrajšati čas kuhanja.

Če izberete nižjo raven moči, morate čas kuhanja podaljšati.

PRILAGODITEV ČASA KUHANJA

Čas kuhanja lahko podaljšate tako, da enkrat pritisnete gumb +30s za vsakih 30 sekund, ki jih želite dodati.

Enkrat pritisnite gumb **+30s** za vsakih 30 sekund, ki jih želite dodati.

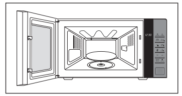


PREKINITEV KUHANJA

Kuhanje lahko kadarkoli prekinete, da preverite hrano.

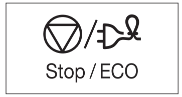
1. Za začasno prekinitev:
   Odprite vrata.

   Rezultat: Kuhanje se ustavi. Za nadaljevanje kuhanja zaprite vrata in ponovno pritisnite ◇.



2. Za popolno prekinitev:
   Pritisnite gumb ▽.

   Rezultat: Kuhanje se prekine. Za preklic nastavitev kuhanja znova pritisnite gumb **Stop** (▽).

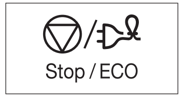


Katero koli nastavitev lahko prekličete tudi pred začetkom z enostavnim pritiskom gumba **Stop** (▽).

NASTAVITEV NAČINA ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

Pečica je opremljena z načinom za varčevanje z energijo. S to funkcijo prihranite elektriko, ko pečica ni v uporabi.

- Pritisnite gumb **Varčevanje z energijo** ( ).
- Za preklop iz načina varčevanja z energijo odprite vrata in zaslon bo prikazal trenutni čas. Pečica je pripravljena za uporabo.



SLOVENŠČINA

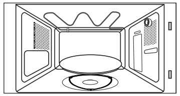
UPORABA FUNKCIJE ČIŠČENJA S PARO

Sistem za čiščenje s paro raztopi umazanijo v notranjosti pečice.
Po uporabi funkcije čiščenja s paro lahko notranjost pečice zlahka očistite.

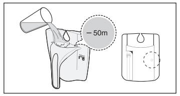
☛ Funkcijo uporabljajte samo, ko je pečica povsem ohlajena (na sobno temperaturo).

☛ Uporabljajte samo navadno vodo in ne destilirane.

1. Odprite vrata.

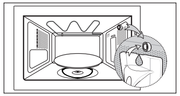


2. Posodo za vodo do oznake (raven vode) na zunanji strani napolnite z vodo. (Črta označuje približno 50 ml.)



Če uporabite več kot 50 ml vode, lahko pride do puščanja skoti odprtino na hrbtni strani. Zagotovite, da je ni več kot 50 ml.

3. Posodo z vodo namestite v zgornje držalo za posodo za vodo na desni steni notranjosti pečice.

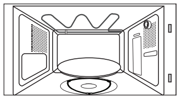


4. Zaprite vrata.

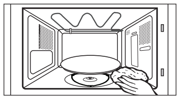
5. Pritisnite gumb **Čiščenje s paro** ( ). Med parnim čiščenjem lahko vidite **MEGLICO**. Ne gre za okvaro; **PARA POKRIVA** luč **V NOTRANJOSTI.**



6. Odprite vrata.



7. S suho papirnato brisačo očistite notranjost pečice. Odstranite vrtljivo ploščo s papirnato brisačo očistite samo pod podstavkom.



⚠ Posodo za vodo lahko uporabljate samo v načinu “"**čiščenja s paro**".

☛ Pri kuhanju snovi brez tekočine posodo za vodo odstranite, da ne poškoduje mikrovalovne pečice in povzroči požara.

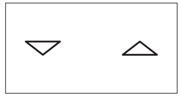
UPORABA FUNKCIJE SAMODEJNEGA POGREVANJA

Funkcija samodejnega pogrevanja vsebuje štiri predhodno nastavljene čase kuhanja.
Časa kuhanja in ravni moči vam ni treba nastaviti.
Število porcij lahko nastavite s pritiskom gumbov (▽) in (△).
Najprej postavite hrano na sredino vrtljive plošče in zaprite vrata.

1. Z enkratnim ali večkratnim pritiskom gumba **Samodejno pogrevanje** ( ) izberite vrsto hrane, ki jo želite skuhati.



2. Velikost porcije izberite s pritiskanjem gumbov (▽) in (△). (Oglejte si tabelo ob strani.)



3. Pritisnite gumb ◇.



Rezultat: Kuhanje se začne. Ko je kuhanje končano:

1) Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.
2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
3) Ponovno se prikaže trenutni čas.

Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v pečici.

NASTAVITVE FUNKCIJE SAMODEJNEGA POGREVANJA

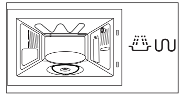
V spodnji tabeli si lahko ogledate različne programe funkcije samodejnega pogrevanja, količine, čase počivanja in ustrezne nasvete.

Koda/Živilo	Porcija	Čas počivanja	Nasveti
1. Ohlajene pripravljene jedi	300-350 g 400-450 g	3 min	Postavite na keramični krožnik in pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Program je primeren za pogrevanje jedi iz treh sestavin (npr. meso z omako, zelenjava in priloga iz krompirja, riža ali testenin).
2. Ohlajena juha/Omaka	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min	Juho/omako nalijte v globok keramični jušni krožnik ali skledo. Med segrevanjem in počivanjem pokrijte. Pred in po počivanju premešajte.
3. Zamrznjene gratinirane testenine	200 g 400 g	3 min	Zamrznjene gratinirane testenine položite v primerno veliko posodo iz ognjevarnega stekla. Posodo- postavite na podstavek. Ta program je primeren za zamrznjene gratinirane testenine, kot so lazanja, kaneloni in makaroni.
4. Pijače Kava, mleko, čaj, voda (sobna temperatura)	150 ml (1 skodelica) 250 m (1 skodelica za belo kavo)	1-2 min	Nalijte v keramično skodelico za kavo (150 ml) ali za belo kavo (250 ml) in postavite na sredino vrtljive plošče. Pogrejte nepokrito. Pred in po počivanju previdno premešajte. Bodite previdni pri jemanju skodelic iz pečice (oglejte si varnostna navodila glede tekočin).

UPORABA FUNKCIJE SAMODEJNE PRIPRAVE HRUSTLJAVIH JEDI

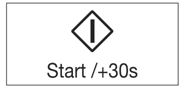
Pri funkciji samodejne priprave hrustljavih jedi se čas kuhanja nastavi samodejno. Število porcij lahko nastavite s pritiskanjem gumbov (▽) in (△). Najprej postavite krožnik za hrustljave jedi na sredino vrtljive plošče in zaprite vrata.

1. Krožnik za hrustljave jedi postavite neposredno na vrtljivo ploščo in ga predhodno segrejte z najvišjo kombinacijo načina mikrovalovne pečice in žara. S pritiskom gumba **Kombinirano** in nastavitvijo časa predhodnega segrevanja (3 do 5 minut) s pritiskanjem gumbov (▽) in (△).



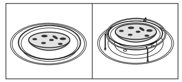
2. Pritisnite gumb ◇.

   Pri jemanju krožnika za hrustljave jedi iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice, saj postane zelo vroč.



3. Odprite vrata pečice. Hrano položite na krožnik za hrustljave jedi. Zaprite vrata.

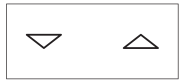
   Krožnik za hrustljave jedi postavite ne kovinski podstavek (ali vrtljivo ploščo) v pečici.



4. Z enkratnim ali večkratnim pritiskom gumba **Priprava hrustljavih jedi** izberite vrsto hrane, ki jo želite skuhati.



5. Velikost porcije izberite s pritiskanjem gumbov (▽) in (△). (Oglejte si tabelo ob strani.)



6. Pritisnite gumb ◇.

   Rezultat: Kuhanje se začne. Ko je kuhanje končano:
   1) Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.
   2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
   3) Ponovno se prikaže trenutni čas.



Čiščenje krožnika za hrustljave jedi : Krožnik za hrustljave jedi očistite s toplo vodo in detergentom ter splaknite s čisto vodo.

Ne uporabljajte ostrih ščetk ali trdih gobic, da ne poškodujete vrhnje plasti. Krožnik za hrustljave jedi ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

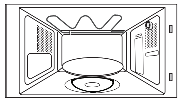
NASTAVITVE SAMODEJNE PRIPRAVE HRUSTLJAVIH JEDI

V spodnji tabeli si lahko ogledate različne samodejne programe funkcije priprave hrustljavih jedi, količine, čase počivanja in ustrezne nasvete. Pri programih se kombinirano uporabljata mikrovalovna pečica in žar. Priporočamo, da pred uporabo funkcije priprave hrustljavih jedi krožnik za hrustljave jedi predhodno segrevate na vrtljivi plošči 3 do 5 minut v kombiniranem načinu 600 W in žara. Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuharske rokavice.

Koda/Živilo	Velikost porcije	Čas predhodnega segrevanja (min.)	Čas počivanja (min)	Nasveti
1. Zamrznjena pica (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5 min	-	Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi z uporabo 600 W in žara. Pico položite na krožnik za hrustljave jedi. Krožnik za hrustljave jedi postavite na podstavek.
2. Zamrznjene bagete	150 g (1 kos) 250 g (2 kosa)	4 min	2-3 min	Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi z uporabo 450 W in žara. Eno bageto položite na krožnik za hrustljave jedi tako, da ni na sredini, 2 pa položite drugo poleg druge. Program je primeren za obložene bagete (npr. z zelenjavo, šunko ali sirom) ter kose pice.
3. Zamrznjena slana/ sladka pita (-18 °C)	150 g (1 kos) 300 g (1-2 kosa)	3 min	1-2 min	Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi z uporabo 600 W in žara. Položite zamrznjeno slano/ sladko pito na krožnik za hrustljave jedi. Krožnik za hrustljave jedi postavite na podstavek.
4. Zamrznjeni piščančji ocvrtki	125 g 250 g	4 min	-	Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi z uporabo 600 W in žara. Krožnik za hrustljave jedi premažite z eno žlico olja. Na krožnik enakomerno razporedite piščančje ocvrtke. Ko se oglasi zvočni signal, obrnite. Za nadaljevanje kuhanja pritisnite gumb Start.

UPORABA FUNKCIJE ROČNE PRIPRAVE HRUSTLJAVIH JEDI

Zaradi visoke temperature krožnika za hrustljave jedi ne boste zapekli ne le na vrhu z žarom, temveč bo ta hrustljava in zlata tudi spodaj. Nekaj jedi, ki jih lahko pripravite na krožniku za hrustljave jedi, lahko najdete v tabeli (oglejte si naslednjo stran). Krožnik za hrustljave jedi lahko uporabite tudi za slanino, jajca, klobase itd.



1. Krožnik za hrustljave jedi postavite neposredno na vrtljivo ploščo in ga predhodno segrejte z najvišjo kombinacijo načina mikrovalov in žara [600 W in žar ( )], pri čemer upoštevajte čase in navodila v tabeli.

Pri jemanju krožnika za hrustljave jedi iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice, saj postane zelo vroč.

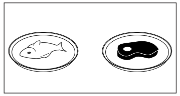
2. Če pripravljate hrano, kot so slanina in jajca, krožnik premažite z oljem, da se bo hrana lepo zapekla.

Krožnik za hrustljave jedi je premazan s teflonom, ki ni odporen proti praskam. Za rezanje na krožniku za hrustljave jedi ne uporabljajte ostrih predmetov, kot je nož.

Uporabljajte plastične pripomočke, da se izognete praskam na površini krožnika za hrustljave jedi, ali pa hrano pred rezanjem vzemite s krožnika.

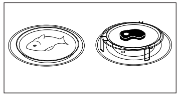
SLOVENŠČINA

3. Hrano položite na krožnik za hrustljave jedi.



- Na krožnik za hrustljave jedi ne postavljajte posode, ki ni odporna na vročino (npr. plastične posode).
- Krožnika za hrustljave jedi ne postavljajte v pečico brez vrtljive plošče.

4. Krožnik za hrustljave jedi postavite ne kovinski podstavek (ali vrtljivo ploščo) v pečici.



5. Izberite ustrezen čas kuhanja in moč.
(Oglejte si tabelo ob strani.)

Čiščenje krožnika za hrustljave jedi

Krožnik za hrustljave jedi očistite s toplo vodo in detergentom ter splaknite s čisto vodo.
Ne uporabljajte ostrih ščetk ali trdih gobic, da ne poškodujete vrhnje plasti. Krožnik za hrustljave jedi ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

NASTAVITVE ROČNE PRIPRAVE HRUSTLJAVIH JEDI

Priporočamo, da krožnik za hrustljave jedi predhodno segrejete na vrtljivi plošči. Krožnik za hrustljave jedi predhodno grejte 3-5 minut s funkcijo 600 W in žar (). Sledite časom in navodilom v tabeli.

Živilo	Velikost porcije	Čas predhodnega segrevanja	Moč	Čas pečenja (min)	Nasveti
Slanina	4 rezine (80 g)	3 min	600 W in žar	3½-4	Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Rezine položite eno poleg druge na krožnik za hrustljave jedi. Krožnik za hrustljave jedi postavite na podstavek.
Pečeni paradižniki	200 g (2 kosa)	3 min	450 W in žar	4-5	Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Paradižnike narežite na polovice. Nanje dajte nekaj sira. Razporedite v krogu na krožniku za hrustljave jedi. Krožnik za hrustljave jedi postavite na podstavek.
Pečeni krompir	250 g 500 g	3 min	600 W in žar	5-6 8-9	Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Krompir razrežite na polovice. Položite jih na krožnik za hrustljave jedi z rezano stranjo navzdol. Razporedite v krogu. Krožnik postavite na podstavek.
Zamrznjeni hamburger	2 kosa (125 g)	3 min	600 W in žar	7-7½	Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Zamrznjena hamburgerja položite enega poleg drugega na krožnik za hrustljave jedi. Krožnik za hrustljave jedi postavite na podstavek. Po 4-5 minutah obrnite.

Živilo	Velikost porcije	Čas predhodnega segrevanja	Moč	Čas pečenja (min)	Nasveti
Zamrznjene bagete	200-250 g (2 kosa)	3 min	450 W in žar	8-9	Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Položite bageti z nadevom (npr. paradižnik in sir) eno poleg druge na krožnik. Krožnik za hrustljave jedi postavite na podstavek.
Zamrznjena pica	300-400 g	5 min	450 W in žar	9-11	Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Položite zamrznjeno pico na krožnik za hrustljave jedi. Krožnik za hrustljave jedi postavite na podstavek.
Zamrznjene mini pice	9 x 30 g (270 g)	3 min	300 W in žar	9-10	Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Mini pice enakomerno porazdelite po krožniku za hrustljave jedi. Krožnik postavite na podstavek.
Ohlajena pica	300-350 g	5 min	450 W in žar	6½-7½	Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Položite ohlajeno pico na krožnik. Krožnik za hrustljave jedi postavite na podstavek.
Zamrznjene ribje palčke	150 g (5 kosov) 300 g (10 kosov)	4 min	600 W in žar	7-8 9-10	Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Krožnik premažite z 1 žlico olja. Ribje palčke razporedite v krogu na krožnik. Obrnite po 4 minutah (5 kosov) ali po 6 minutah (10 kosov).
Zamrznjeni piščančji ocvrtki	125 g 250 g	4 min	600 W in žar	5-6 7-8	Predhodno segrejte krožnik za hrustljave jedi. Krožnik premažite z 1 žlico olja. Nanj položite piščančje ocvrtke. Krožnik za hrustljave jedi postavite na podstavek. Obrnite po 3 (125 g) ali 5 minutah (250 g).

UPORABA FUNKCIJE SAMODEJNEGA ODMRZOVANJA

Funkcija samodejnega hitrega odmrzovanja omogoča odmrzovanje mesa, perutnine, rib in kruha/peciva. Čas odmrzovanja in raven moči sta nastavljena samodejno.
Enostavno izberite program in težo.

Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici.

Najprej postavite zamrznjeno živilo na sredino vrtljive plošče in zaprite vrata.

1. Z enkratnim ali večkratnim pritiskom gumba **Odmrzovanje** izberite vrsto hrane, ki jo želite skuhati. (Oglejte si tabelo ob strani.)

Power Defrost

2. Težo živila izberite s pritiskanjem gumbov (▽) in (△). Nastavite lahko največ 1500 g.

3. Pritisnite gumb ◇.

Rezultat:
- Odmrzovanje se začne.
- Na sredini odmrzovanja vas pečica z zvočnim signalom opozarja, da morate obrniti hrano.
- Za konec odmrzovanja ponovno pritisnite gumb ◇.

Start /+30s

Hrano lahko odmrznete tudi ročno. To naredite z nastavitvijo moči mikrovalovne pečice za funkcijo kuhanja/pogrevanja na 180 W. Za dodatne podrobnosti si oglejte razdelek "Kuhanje/pogrevanje" na strani 17.

SLOVENŠČINA

NASTAVITVE FUNKCIJE SAMODEJNEGA ODMRZOVANJA

V spodnji tabeli si lahko ogledate različne programe funkcije samodejnega odmrzovanja, količine, čase počivanja in ustrezne nasvete. Pred odmrzovanjem odstranite embalažo. Meso, perutnino, ribe ali kruh/pecivo postavite na keramični krožnik.

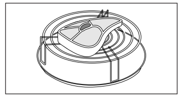
Koda/Živilo	Porcija	Čas počivanja	Nasveti
1. Meso	200-1500 g	20-60 min	Robove zaščitite z aluminijasto folijo. Ko se oglasi zvočni signal, meso obrnite. Program je primeren za odmrzovanje govedine, jagnjetine, svinjine, zrezkov, zarebrnic in mletega mesa.
2. Perutnina	200-1500 g	20-60 min	Noge in perutničke zaščitite z aluminijasto folijo. Ko se oglasi zvočni signal, perutnino obrnite. Program je primeren za celega piščanca in posamezne kose.
3. Ribe	200-1500 g	20-50 min	Rep cele ribe zaščitite z aluminijasto folijo. Ko se oglasi zvočni signal, ribo obrnite. Program je primeren za celo ribo in ribje fileje.
4. Kruh/ Pecivo	125-625 g	5-20 min	Položite kruh na kos kuhinjske brisače in ga obrnite, ko se oglasi zvočni signal. Položite pecivo na keramični krožnik in ga, če je mogoče, obrnite, ko se oglasi zvočni signal. (Pečica se izklopi, ko odprete vrata.) Program je primeren za odmrzovanje vseh vrst kruha, rezin in hlebcev, krušnega peciva in baget. Krušno pecivo postavite v krogu. Program je primeren za odmrzovanje vseh vrst kvašenega peciva, biskvita, skutine torte in krhkega peciva. Ni primeren za odmrzovanje hrustljavih sladic, sadnih in kremnih tort in tort s čokoladnim prelivom.

Za ročno odmrzovanje hrane izberite funkcijo ročnega odmrzovanja z ravnjo moči 180 W. Za dodatne podrobnosti o ročnem odmrzovanju in času odmrzovanja si oglejte strani 31-32.

IZBIRA DODATNE OPREME

Uporabljajte posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte plastične posode, krožnikov, papirnatih kozarcev, brisač itd.

Če izberete kombinirano uporabo pečice (žar in mikrovalovna pečica), uporabljajte samo posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni in klasični pečici.

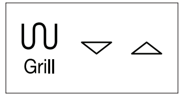


Za dodatne podrobnosti o ustrezni posodi in pripomočkih si oglejte razdelek Posoda in pripomočki, primerni za uporabo na straneh 26-27.

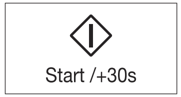
ŽAR

Žar vam omogoča, da hrano hitro segrejete in zapečete brez mikrovalov. Zato ima mikrovalovna pečica tudi podstavek za žar.

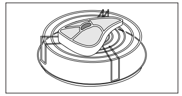
1. Žar predhodno segrejte na zahtevano temperaturo s pritiskom gumba **Žar** (ᙡ) in z gumboma (▽) in (△) nastavite čas predhodnega segrevanja.



2. Pritisnite gumb ◇.

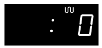


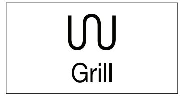
3. Odprite vrata in hrano postavite na podstavek. Zaprite vrata.



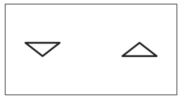
4. Pritisnite gumb ᙡ.

Rezultat: Prikaže se naslednje:

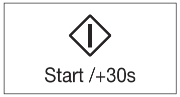




5. Čas pečenja na žaru nastavite s pritiskanjem gumbov (▽) in (△). Najdaljši čas pečenja na žaru je 60 minut.



6. Pritisnite gumb ◇.



Rezultat: Pečenje na žaru se začne. Ko je kuhanje končano:
1) Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.
2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
3) Ponovno se prikaže trenutni čas.

Če se grelnik med pečenjem na žaru izklaplja in vklaplja, ni razloga za skrb. Sistem je zasnovan tako, da preprečuje prekomerno segrevanje pečice.

Posodo v pečici prijemajte s kuhinjskimi rokavicami, saj je lahko zelo vroča. Preverite, ali je grelnik v vodoravnem položaju.

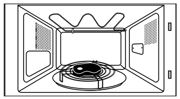
KOMBINACIJA MIKROVALOV IN ŽARA

Kuhanje z mikrovalovi lahko kombinirate z žarom ter tako hrano hitro skuhate in zapečete obenem.

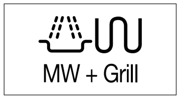
VEDNO uporabljajte posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni in klasični pečici. Steklena ali keramična posoda je idealna, saj omogoča mikrovalovom, da enakomerno prodirajo v hrano.

Posodo v pečici VEDNO prijemajte z rokavicami za peko, saj je lahko zelo vroča.

1. Odprite vrata pečice.
Hrano položite na podstavek, tega pa na vrtljivo ploščo. Zaprite vrata.



2. Pritisnite gumb **Kombinirano** ( ).

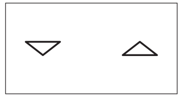


Rezultat: Prikaže se naslednje:
(način mikrovalov in žara)
600 W (izhodna moč)

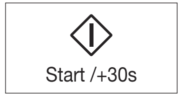
Ponovno pritiskajte gumb **Kombinirano** ( ), dokler se ne prikaže ustrezna raven moči.

Temperature žara ni mogoče nastaviti.

3. Čas pečenja na žaru nastavite s pritiskanjem gumbov (▽) in (△). Najdaljši čas pečenja na žaru je 60 minut.



4. Pritisnite gumb ◇.



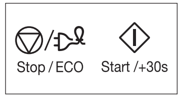
Rezultat: Kombinirana uporaba pečice se začne. Ko je kuhanje končano:
1) Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice.
2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto).
3) Ponovno se prikaže trenutni čas.

Največja moč mikrovalovne pečice pri kombinirani uporabi mikrovalov in žara je 600 W.

IZKLOP ZVOČNEGA SIGNALA

Zvočni signal lahko kadarkoli izklopite.

1. Istočasno pritisnite gumb ▽ in gumb ◇.

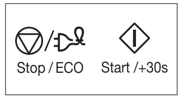


Rezultat:
- Prikaže se naslednje.



- Zvočni signal se ne oglasi ob vsakem pritisku gumba.

2. Za ponovni vklop zvočnega signala istočasno pritisnite gumb ▽ in gumb ◇.



Rezultat:
- Prikaže se naslednje.



- Pečica ponovno deluje z vklopljenim zvočnim signalom.

SLOVENŠČINA

VARNOSTNI ZAKLEP MIKROVALOVNE PEČICE

Mikrovalovna pečica je opremljena s programom, s katerim "zaklenete" gumbe in tako preprečite otrokom in drugim osebam uporabo pečice. Pečico lahko kadarkoli zaklenete.

1. Istočasno pritisnite gumb ⊽ in gumb ◷.

   Stop / ECO Clock

   Rezultat:
   - Pečica se zaklene (izbira funkcij ni mogoča).
   - Na zaslonu se prikaže "L".

   L

2. Pečico odklenete s ponovnim istočasnim pritiskom gumba ⊽ in gumba ◷.

   Stop / ECO Clock

   Rezultat: Pečico lahko uporabljate.

POSODA IN PRIPOMOČKI, PRIMERNI ZA UPORABO

Če želite pripravljati jedi v mikrovalovni pečici, morajo mikrovalovi prodreti v živilo, ne da bi jih pri tem posoda vsrkala ali odbila.
Zato morate biti previdni pri izbiri posode.
Če je na posodi označeno, da je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, ste lahko brez skrbi. V spodnji tabeli so naštete različne vrste posode z navodili o uporabi v mikrovalovni pečici.

Posoda	Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici	Opombe
Aluminijasta folija	✓✗	Lahko se uporablja v manjših količinah za zaščito posameznih delov. Če je folija preblizu sten pečice ali če je folije preveč, lahko pride do iskrenja.
Krožnik za hrustljave jedi	✓	Predhodno ne segrevajte dlje kot 8 minut.
Porcelan in keramika	✓	Porcelan, lončevina in keramika z glazuro so običajno primerni, če nimajo kovinskih dodatkov.
Plastični in papirnati krožniki za enkratno uporabo	✓	V njih so pakirane nekatere zamrznjene jedi.
Embalaža za hitro pripravljene obroke		
• Posoda in kozarci iz polistirena	✓	Lahko se uporabljajo za pogrevanje jedi. Polistiren se lahko pri prekomernem segrevanju stali.
• Papirnate vrečke ali časopisni papir	✗	Lahko se vnamejo.
• Reciklirani papir ali kovinski dodatki na posodi	✗	Lahko povzročijo iskrenje.
Steklena posoda		
• Posoda, primerna za pečico in postrežbo	✓	Lahko se uporabljajo, če nimajo kovinskih dodatkov.
• Kristalno steklo	✓	Lahko se uporablja za pogrevanje jedi ali tekočin. Občutljivo steklo se lahko ob nenadnem segrevanju razbije ali poči.
• Stekleni kozarci	✓	Pokrove je treba odstraniti. Primerno samo za pogrevanje.

Posoda	Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici	Opombe
Kovinski predmeti		
• Posoda	✗	Lahko povzročijo iskrenje ali požar.
• Žičke za zapiranje vrečk za zamrzovanje	✗	
Papir		
• Krožniki, kozarci, prtički in papirnate brisače	✓	Za kratkotrajno kuhanje in pogrevanje. Za vsrkavanje odvečne vlage.
• Reciklirani papir	✗	Lahko povzročijo iskrenje.
Plastika		
• Posoda	✓	Še posebej če so iz termoplastičnih snovi, odpornih na toploto. Druge vrste plastičnih snovi lahko pri visokih temperaturah izgubijo obliko ali barvo. Ne uporabljajte plastičnih izdelkov iz melamina.
• Folija za živila	✓	Lahko se uporablja za ohranjanje vlage. Ne sme se dotikati živila. Pazite, da se pri odstranjevanju folije ne oparite.
• Vrečke za zamrzovanje	✓✗	Samo v primeru, da jih je mogoče segreti v vreli vodi ali pečici. Ne smejo biti nepredušno zaprte. Po potrebi naluknjajte z vilicami.
Papir, odporen na vosek in maščobe	✓	Lahko se uporablja za ohranjanje vlage in preprečevanje brizganja.

✓ **Priporočeno** ✓✗ **Previdno** ✗ **Ni varno**

KUHARSKI PRIROČNIK

MIKROVALOVI

Mikrovalovna energija prodira v živilo. Privlačijo in vsrkajo jo voda, maščoba in sladkor v hrani.
Zaradi mikrovalov se molekule v živilu začnejo hitro premikati. Hitro premikanje teh molekul povzroča trenje, zaradi katerega se živilo toplotno obdela.

KUHANJE

Posoda, primerna za uporabo v mikrovalovni pečici:
Posoda mora za maksimalni učinek omogočati prehajanje mikrovalovne energije. Kovine, npr. nerjaveče jeklo, aluminij in baker, odbijajo mikrovalove. Keramika, steklo, porcelan, plastika, papir in les pa jih prepuščajo skozi. Zato živil ne smete kuhati v kovinski posodi.

Jedi, primerne za pripravo v mikrovalovni pečici:
Veliko jedi je primernih za pripravo v mikrovalovni pečici, npr. sveža in zamrznjena zelenjava, testenine, riž, žita, stročnice, ribe in meso. Omake, kreme, juhe, pudingi in konzervirana hrana se prav tako lahko pripravi v mikrovalovni pečici. V mikrovalovni pečici lahko pripravite vse jedi, ki bi jih običajno skuhali na štedilniku. Na primer taljenje masla ali čokolade (preberite poglavje z nasveti, postopki in navodili).

Pokrivanje med kuhanjem
Pokrivanje jedi med kuhanjem je zelo pomembno, saj para, ki se dviga, pripomore h kuhanju.
Jed lahko pokrijete na več načinov: npr. s keramičnim krožnikom, plastičnim pokrovom ali folijo za mikrovalovne pečice.

Čas počivanja
Čas počivanja po kuhanju je pomemben del priprave hrane, saj omogoča, da se temperatura hrane izravna.

Kuharski priročnik za zamrznjeno zelenjavo

Uporabite posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Pokrito kuhajte minimalno časa - oglejte si tabelo. Po potrebi nadaljujte s kuhanjem. Dvakrat pomešajte med kuhanjem in enkrat po kuhanju. Po kuhanju dodajte sol, zelišča ali maslo. Med počivanjem pokrijte.

Živilo	Porcija	Moč	Čas (min)	Čas počivanja (min)	Navodila
Špinača	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlico) hladne vode.
Brokoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodajte 30 ml (2 žlici) hladne vode.
Grah	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlico) hladne vode.
Stročji fižol	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 30 ml (2 žlici) hladne vode.
Mešana zelenjava (korenje/grah/ koruza)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlico) hladne vode.
Mešana zelenjava (po kitajsko)	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlico) hladne vode.

Kuharski priročnik za riž in testenine

Riž: Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom - prostornina riža se med kuhanjem podvoji. Kuhajte pokrito. Po kuhanju in pred počivanjem pomešajte in dodajte sol, začimbe in maslo.
Opomba: riž morda do izteka časa kuhanja še ni vsrkal vse vode.

Testenine: Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla. Dodajte vrelo vodo in ščepec soli in dobro pomešajte. Kuhajte nepokrito.
Občasno pomešajte med kuhanjem in po njem. Med počivanjem pokrijte in nato dobro odcedite.

Živilo	Porcija	Moč	Čas (min)	Čas počivanja (min)	Navodila
Beli riž (predkuhan)	250 g	800 W	16-17	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Rjavi riž (predkuhan)	250 g	800 W	21-22	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešani riž (navadni in divji riž)	250 g	800 W	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešane žitarice (riž in žitarice)	250 g	800 W	18-19	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Testenine	250 g	800 W	11-12	5	Dodajte 1000 ml vroče vode.

Kuharski priročnik za svežo zelenjavo

Uporabite posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 žlice) za vsakih 250 g, če ni navedeno drugače - oglejte si tabelo. Pokrito kuhajte minimalno časa - oglejte si tabelo. Po potrebi nadaljujte s kuhanjem. Enkrat pomešajte med kuhanjem in enkrat po njem. Po kuhanju dodajte sol, zelišča ali maslo.
Pokrijte za 3 minute med počivanjem.

Namig: Svežo zelenjavo narežite na enako velike dele. Manjši bodo deli, hitreje bodo skuhani.

Vso svežo zelenjavo je treba skuhati s polno močjo mikrovalov (800 W).

Živilo	Porcija	Čas (min)	Čas počivanja (min)	Navodila
Brokoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Pripravite enako velike cvetove. Stebla razporedite proti sredini.
Brstični ohrovt	250 g	5½-6½	3	Dodajte 60-75 ml (5-6 žlic) vode.
Korenje	250 g	4½-5	3	Korenje narežite na enako velike rezine.
Cvetača	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripravite enako velike cvetove. Velike cvetove narežite na polovice. Stebla razporedite proti sredini.
Bučke	250 g	3½-4	3	Bučke narežite na rezine. Dodajte 30 ml (2 žlici) vode ali košček masla. Skuhajte do mehkega.
Jajčevci	250 g	3½-4	3	Jajčevce narežite na tanke rezine in pokapajte z 1 žlico limoninega soka.
Por	250 g	4½-5	3	Por narežite na debele rezine.
Gobe	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Pripravite cele ali na rezine narezane gobe. Ne dodajajte vode. Pokapajte z limoninim sokom. Začinite s soljo in poprom. Odcedite, preden postrežete.
Čebula	250 g	5½-6	3	Čebulo narežite na rezine ali polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlico) vode.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriko narežite na tanke rezine.

Živilo	Porcija	Čas (min)	Čas počivanja (min)	Navodila
Krompir	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Krompir olupite, stehtajte in narežite na enako velike polovice ali četrtine.
Koleraba	250 g	5-5½	3	Kolerabo narežite na majhne kocke.

POGREVANJE

Hrano lahko v mikrovalovni pečici pogrejete precej hitreje kot v klasični pečici.
Upoštevajte ravni moči in čase pogrevanja v naslednji tabeli. Časi v tabeli veljajo za tekočine pri sobni temperaturi od +18 do +20 °C in za ohlajene jedi s temperaturo od +5 do +7 °C.

Razporeditev in pokrivanje jedi

Ne pogrevajte velikih kosov mesa - lahko se razkuhajo in izsušijo, preden se sredica sploh segreje. Bolje bo, da pogrejete manjše kose.

Ravni moči in mešanje

Nekatere jedi lahko pogrejete z močjo 800 W, medtem ko lahko druge že z močjo 600 W, 450 W ali celo 300 W.
Pomagajte si s tabelami. Če segrevate občutljivo jed, velike količine jedi ali pa obstaja verjetnost, da se segreje zelo hitro, je bolje uporabiti manj moči.
Za boljši učinek hrano dobro premešajte in obrnite med pogrevanjem. Če je mogoče, znova pomešajte, preden postrežete.
Bodite posebej previdni pri segrevanju tekočin in otroške hrane. Da se izognete silovitemu vrenju in morebitnim oparinam, mešajte pred, med in po segrevanju. Med počivanjem naj ostanejo v pečici. Priporočamo, da v tekočine postavite plastično žličko ali stekleno paličico. Jedi ne kuhajte predolgo (s tem jo pokvarite).
Bolje je, da nastavite krajši čas kuhanja in po potrebi grejete dlje časa.

Časi pogrevanja in počivanja

Ko prvič pogrevate jed, si za prihodnjo uporabo zapišite, koliko časa ste jed pogrevali.
Pogreta hrana mora biti temeljito segreta.
Po pogrevanju pustite jed nekaj časa počivati, da se temperatura izravna.

Priporočen čas počivanja po pogrevanju je 2-4 minute, razen če je v tabeli priporočeno drugače. Bodite posebej pozorni pri segrevanju tekočin in otroške hrane. Preberite tudi poglavje o varnostnih ukrepih.

POGREVANJE TEKOČIN

Počakajte vsaj 20 sekund po izklopu pečice, da se temperatura izravna. Po potrebi mešajte med segrevanjem hrane in VEDNO premešajte po segrevanju. Da se izognete silovitemu vrenju in morebitnim oparinam, v napitke postavite žlico ali stekleno paličico in mešajte pred, med in po segrevanju.

POGREVANJE OTROŠKE HRANE

OTROŠKA HRANA: Izpraznite v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte!
Preden postrežete, pustite počivati 2-3 minute. Znova premešajte in preverite temperaturo. Priporočena temperatura postrežene hrane: 30-40 °C.
MLEKO ZA DOJENČKE: Mleko nalijte v sterilno stekleničko. Pogrejte nepokrito. Nikoli ne segrevajte stekleničke za dojenčka s cucljem, saj lahko pri prekomernem segrevanju pride do eksplozije. Dobro premešajte pred počivanjem in znova, preden postrežete! Preden mleko ali hrano za dojenčke postrežete otroku, preverite njuno temperaturo. Priporočena temperatura postrežene hrane: pribl. 37 °C.
OPOMBA: Otroško hrano je treba posebej pozorno preveriti, preden jo postrežete, da se izognete opeklinam.
Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v naslednji tabeli.

Pogrevanje hrane in mleka za otroke

Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Živilo	Porcija	Moč	Čas	Čas počivanja (min)	Navodila
Otroška hrana (zelenjava in meso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Izpraznite v globok keramični krožnik. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Pustite počivati 2-3 minute. Preden postrežete, dobro premešajte in previdno preverite temperaturo.
Kašica za otroke (žitarice, mleko in sadje)	190 g	600 W	20 s	2-3	Izpraznite v globok keramični krožnik. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Pustite počivati 2-3 minute. Preden postrežete, dobro premešajte in previdno preverite temperaturo.
Mleko za dojenčke	100 ml 200 ml	300 W 300 W	30-40 s Od 50 s do 1 min	2-3 2-3	Dobro premešajte ali pretresite in nalijte v sterilno stekleničko. Postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte nepokrito. Dobro pretresite in pustite počivati vsaj 3 minute. Preden postrežete, dobro pretresite in previdno preverite temperaturo.

Pogrevanje tekočin in jedi

Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Živilo	Porcija	Moč	Čas (min)	Čas počivanja (min)	Navodila
Pijače (kava, čaj in voda)	150 ml (1 skodelica) 250 m (1 skodelica za belo kavo)	800 W 800 W	1-1½ 1½-2	1-2 1-2	Nalijte v skodelico in pogrejte nepokrito. Skodelico postavite na sredino vrtljive plošče. Med počivanjem pustite počivati v mikrovalovni pečici in dobro premešajte.

Živilo	Porcija	Moč	Čas (min)	Čas počivanja (min)	Navodila
Juha (ohlajena)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Nalijte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte. Preden postrežete, znova premešajte.
Enolončnica (ohlajena)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Enolončnico dajte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Med pogrevanjem občasno premešajte ter znova pred počivanjem in postrežbo.
Testenine z omako (ohlajene)	350 g	600 W	4½-5½	3	Testenine (npr. špagete ali jajčne rezance) naložite na plitev keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Premešajte, preden postrežete.
Polnjene testenine z omako (ohlajene)	350 g	600 W	5-6	3	Polnjene testenine (npr. raviole, torteline) naložite v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Med pogrevanjem občasno premešajte ter znova pred počivanjem in preden postrežete.
Pripravljene jedi (ohlajene)	350 g	600 W	5½-6½	3	Jed iz 2-3 ohlajenih sestavin postavite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice.

ROČNO ODMRZOVANJE

Mikrovalovne pečice so idealne za odmrzovanje hrane. Mikrovalovi hitro in nežno odmrznejo hrano. To je lahko dobra rešitev, če se nenadoma pojavijo nenapovedani gostje.
Perutnina mora biti pred kuhanjem dobro odtajana. Odstranite kovinske žičke in jo vzemite iz embalaže, da tekočina odteče.
Zamrznjeno hrano postavite v posodo brez pokrova. Na polovici jo obrnite, da tekočina odteče, in čim prej odstranite drobovje.
Občasno preverite, ali je hrana morda že topla.
Če se manjši in tanjši kosi zamrznjene hrane začnejo segrevati, jih lahko zaščitite tako, da jih med odmrzovanjem ovijete v tanke plasti aluminijaste folije.
Če se zunanja plast perutnine začne segrevati, ustavite odmrzovanje za 20 minut, preden nadaljujete.
Ribe, meso in perutnino pustite počivati, da se povsem odtaja. Čas počivanja za popolno odmrzovanje je odvisen od odmrznjene količine. Oglejte si naslednjo tabelo.

Namig: Tanjši kosi hrane in manjše količine hrane se hitreje in bolje odmrznejo kot debelejši kosi in večje količine. Ta nasvet vam bo prišel prav pri naslednjem zamrzovanju in odmrzovanju hrane.

Pri odmrzovanju hrane s temperaturo od -18 do -20 °C si pomagajte z naslednjo tabelo.

Vsa hrana mora biti odmrznjena z ravnijo moči za odmrzovanje (180 W).

Živilo	Porcija	Čas (min)	Čas počivanja (min)	Navodila
Meso				
Mleta govedina	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25 5-25	Meso položite na plitev keramični krožnik. Tanjše robove zaščitite z aluminijasto folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite!
Svinjski zrezki	250 g	7½-8½	5-25	
Perutnina				
Kosi piščanca	500 g (2 kosa)	14½-15½	15-40	Kose piščanca najprej položite na plitev keramični krožnik obrnjene s kožo navzdol, celega piščanca pa s prsno stranjo navzdol. Tanjše dele, kot so noge in perutničke, zaščitite z aluminijasto folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite!
Cel piščanec	900 g	28-30		
Ribe				
Ribji fileji	250 g (2 kosa) 400 g (4 kosi)	6-7 12-13	5-15	Zamrznjeno ribo postavite na sredino plitvega keramičnega krožnika. Tanjše dele postavite pod debelejše. Tanjše dele zaščitite z aluminijasto folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite!
Sadje				
Jagode	250 g	6-7	5-10	Sadje razporedite na plitev, okrogel, steklen krožnik (širok).
Kruh				
Krušno pecivo (vsako pribl. 50 g)	2 kosa 4 kosi	½-1 2-2½	5-20 5-20	Pecivo postavite v krogu, kruh pa vodoravno na papirnato brisačo na sredino vrtljive plošče. Na polovici odmrzovanja obrnite!
Toast/sendvič	250 g	4 ½-5	5-20	
Kisli kruh (pšenična in ržena moka)	500 g	8-10		

ŽAR

Grelnik žara je pod stropom pečice. Deluje pri zaprtih vratih, ko se vrtljiva plošča vrti. Zaradi vrtenja vrtljive plošče se hrana lepše zapeče. Če žar 3-4 minute predhodno segrevate, bo hrana hitreje zapečena.

Posoda, primerna za žar:
Posoda mora biti ognjevarna in je lahko kovinska. Ne uporabljajte plastične posode, saj se lahko stali.

Živila, primerna za žar:
Zarebrnice, klobase, zrezki, hamburgerji, slanina, prekajene rezine, tanke ribje porcije, sendviči in vse vrste obloženega toasta.

Pomembna opomba:
Kadar uporabljate samo žar, mora biti grelnik žara pod stropom pečice v vodoravnem položaju in ne ob zadnji steni v navpičnem položaju. Če ni navedeno drugače, mora biti hrana na visokem podstavku.

MIKROVALOVI IN ŽAR

Način kuhanja združuje vročino z žara s hitrostjo kuhanja z mikrovalovi. Funkcija deluje samo pri zaprtih vratih, ko se vrtljiva plošča vrti. Zaradi vrtenja vrtljive plošče se hrana enakomerno zapeče. Na voljo so trije kombinirani načini:
600 W in žar, 450 W in žar ter 300 W in žar.

Posoda, primerna za pripravo hrane z mikrovalovi in žarom
Uporabljajte posodo, skozi katero lahko prodirajo mikrovalovi. Posoda mora biti ognjevarna. Pri kombinirani uporabi pečice ne uporabljajte kovinske posode. Ne uporabljajte plastične posode, saj se lahko stali.

Jedi, primerne za pripravo z mikrovalovi in žarom:
Hrana, primerna za pripravo v kombiniranem načinu, vključuje vse vrste kuhanih jedi, ki jih je treba pogreti ali zapeči (npr. pečene testenine), in jedi, ki jih je treba samo na hitro zapeči na površini. Ta način priprave hrane lahko uporabite tudi pri debelejših porcijah hrane, pri katerih je dobro, če imajo zapečeno, hrustljavo skorjo (npr. kosi piščanca, ki jih obrnemo na polovici pečenja). Za več podrobnosti si oglejte tabelo za žar.

Pomembna opomba:
Kadar uporabljate kombinirani način (mikrovalovi in žar), mora biti grelnik žara pod stropom pečice v vodoravnem položaju in ne ob zadnji steni v navpičnem položaju. Če ni navedeno drugače, mora biti hrana na visokem podstavku. V nasprotnem primeru jo postavite na vrtljivo ploščo. Oglejte si navodila v naslednji tabeli.
Če želite, da bo hrana zapečena na obeh straneh, jo morate obrniti.

Priročnik za žar za zamrznjena živila

Pri pečenju na žaru upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Sveža živila	Porcija	Moč	Čas za 1. stran (min)	Čas za 2. stran (min)	Navodila
Krušno pecivo (vsako pribl. 50 g)	2 kosa 4 kosi	- -	300 W in žar (1-1½) 300 W in žar (2-2½)	Samo žar (1-2) Samo žar (1-2)	Pecivo v krogu postavite na podstavek. Drugo stran peciva zapecite po svojem okusu. Pustite počivati 2-5 minut.
Obložene bagete (paradižniki, sir, šunka, gobe)	250-300 g (2 kosa)	450 W in žar	8-9	-	Zamrznjeni bageti položite na podstavek eno poleg druge. Po pečenju na žaru pustite počivati 2-3 minute.
Gratinirane jedi (zelenjava ali krompir)	400 g	450 W in žar	13-14	-	Gratinirano jed dajte na majhen okrogel krožnik iz ognjevarnega stekla. Posodo postavite na podstavek. Po kuhanju pustite počivati 2-3 minute.
Testenine (kaneloni, makaroni, lazanja)	400 g	-	600 W in žar (14-15)	Samo žar (2-3)	Zamrznjene testenine dajte v majhno plitvo pravokotno posodo iz ognjevarnega stekla. Posodo postavite neposredno na vrtljivo ploščo. Po kuhanju pustite počivati 2-3 minute.
Piščančji ocvrtki	250 g	450 W in žar	5-5½	3-3½	Piščančje ocvrtke položite na podstavek. Po izteku prvega časa obrnite.
Pečen krompirček	250 g	450 W in žar	9-11	4-5	Pečen krompirček enakomerno razporedite po podstavku, na katerega ste položili papir za peko.

Priročnik za žar za sveža živila

Žar predhodno segrevajte 3-4 minute s funkcijo žara.
Pri pečenju na žaru upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Sveža živila	Porcija	Moč	Čas za 1. stran (min)	Čas za 2. stran (min)	Navodila
Rezine toasta	4 kosi (vsak po 25 g)	Samo žar	4-5	4½-5½	Rezine toasta položite eno poleg druge na podstavek.
Krušno pecivo (že pečeno)	2-4 kosi	Samo žar	2-3	2-3	Krušno pecivo najprej položite neposredno na vrtljivo ploščo v krogu in s spodnjo stranjo navzgor.
Pečeni paradižniki	200 g (2 kosa) 400 g (4 kosi)	- -	300 W in žar (4½-5½) 300 W in žar (7-8)	Samo žar (2-3) Samo žar (2-3)	Paradižnike narežite na polovice. Nanje dajte nekaj sira. Razporedite v krogu na plitev krožnik iz ognjevarnega stekla. Postavite na podstavek.
Havajski toast (šunka, ananas, rezine sira)	2 kosa (300 g)	450 W in žar	3½-4	-	Najprej popecite rezine kruha. Obloženi toast položite na podstavek. Dva toasta položite neposredno na podstavek drug nasproti drugega. Pustite počivati 2-3 minute.
Pečeni krompir	250 g 500 g	600 W in žar 600 W in žar	4 ½-5 ½ 8-9	- -	Krompir narežite na polovice. V krogu jih položite na podstavek, z odrezano stranjo proti žaru.

Sveža živila	Porcija	Moč	Čas za 1. stran (min)	Čas za 2. stran (min)	Navodila
Kosi piščanca	450-500 g (2 kosa)	300 W in žar	10-12	12-13	Kose piščanca premažite z oljem in začimbami. Razporedite jih v krogu, s kostmi proti sredini. Enega samega kosa piščanca ne položite na sredino podstavka. Pustite počivati 2-3 minute.
Jagnječje zarebrnice/ Goveji zrezki (srednji)	400 g (4 kosi)	Samo žar	12-15	9-12	Zarebrnice namažite z oljem in začimbami. V krogu jih položite na podstavek. Po pečenju na žaru pustite počivati 2-3 minute.
Svinjski zrezki	250 g (2 kosa)	-	300 W in žar 7-8	Samo žar 6-7	Svinjske zrezke namažite z oljem in začimbami. V krogu jih položite na podstavek. Po pečenju na žaru pustite počivati 2-3 minute.
Pečena jabolka	1 jabolko (pribl. 200 g) 2 jabolki (pribl. 400 g)	300 W in žar 300 W in žar	4-4½ 6-7	- -	Izdolbite sredice jabolk in jih napolnite z rozinami in marmelado. Nanje dajte nekaj mandljev. Jabolka položite na plitev krožnik iz ognjevarnega stekla. Krožnik postavite neposredno na vrtljivo ploščo.

POSEBNI NASVETI

TOPLJENJE MASLA

50 g masla dajte v majhno globoko stekleno posodo. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Segrevajte 30-40 sekund z močjo 800 W, dokler se maslo ne stopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE

100 g čokolade dajte v manjšo globoko stekleno posodo. Segrevajte 3-5 minut z močjo 450 W, dokler se čokolada ne stopi. Med topljenjem enkrat ali dvakrat premešajte. Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuharske rokavice.

TOPLJENJE KRISTALIZIRANEGA MEDA

20 g kristaliziranega meda dajte v manjšo globoko stekleno posodo. Segrevajte 20-30 sekund z močjo 300 W, dokler se med ne stopi.

TOPLJENJE ŽELATINE

Suhe lističe želatine (10 g) položite za 5 minut v hladno vodo. Izsušeno želatino postavite v manjšo posodo iz ognjevarnega stekla. Segrevajte 1 minuto z močjo 300 W. Po topljenju premešajte.

PRIPRAVA GLAZURE/PRELIVA (ZA TORTO)

V pripravljeno glazuro (približno 14 g) vmešajte 40 g sladkorja in 250 ml hladne vode. Kuhajte v nepokriti posodi iz ognjevarnega stekla od 3½ do 4½ minute z močjo 800 W, dokler glazura/preliv ne postane prozoren. Med kuhanjem dvakrat premešajte.

KUHANJE MARMELADE

600 g sadja (na primer mešane jagode) dajte v primerno veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte 300 g sladkorja za konzerviranje in dobro premešajte. 10-12 minut kuhajte pokrito pri 800 W. Med kuhanjem večkrat premešajte. Nalijte neposredno v majhne kozarce za marmelado s pokrovčki z navojem. 5 minut pustite počivati na pokrovu.

KUHANJE PUDINGA

V puding v prahu vmešajte sladkor in mleko (500 ml), kot je navedeno v navodilih proizvajalca. Uporabite primerno veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Kuhajte pokrito od 6½ do 7½ minute pri 800 W.
Med kuhanjem večkrat dobro premešajte.

ZAPEČENE MANDLJEVE REZINE

30 g narezanih mandljev enakomerno razporedite na srednje velik keramični krožnik. Med pečenjem z močjo 600 W, ki traja od 3½ do 4½ minute, večkrat premešajte. Pustite počivati v pečici 2-3 minute. Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuharske rokavice.

FG87SST_BOL_DE68-03132X-01_SL.indd 34 2013-08-03 ꡶ 4:37:22

NASVETI ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če ste naleteli na katero od spodaj navedenih težav, jih poskusite odpraviti s pomočjo danih navodil.

To je običajen pojav.

- Kondenzacija v pečici.
- Pri vratih in ohišju uhaja zrak.
- Pri vratih in ohišju se odbija svetloba.
- Ob vratih in odprtinah za zračenje uhaja para.

Ko pritisnete gumb ⏀, se pečica ne vklopi.

- So vrata povsem zaprta?

Hrana sploh ni skuhana.

- Ste pravilno nastavili uro in/ali pritisnili gumb ⏀?
- So vrata zaprta?
- Ste preobremenili električno omrežje in povzročili, da je pregorela varovalka ali se je sprožil izklopnik?

Hrana je preveč ali premalo kuhana.

- Je bil čas kuhanja nastavljen za ustrezno vrsto hrane?
- Je bila izbrana ustrezna raven moči?

Pečica povzroča motnje pri sprejemu radijskega ali televizijskega signala.

- Med delovanjem pečice je opaziti rahle motnje v televizijskem ali radijskem signalu. To je običajen pojav. Težavo odpravite tako, da pečice ne namestite v bližini televizorjev, radijskih sprejemnikov in anten.
- Če mikroprocesor v pečici zazna motnje, lahko pride do ponastavitve zaslona. Težavo odpravite tako, da izključite napajalni kabel in ga znova priključite. Ponastavite čas.

Žarnica ne deluje.

- Iz varnostnih razlogov žarnice ne menjajte sami. Obrnite se na najbližji pooblaščeni center za pomoč strankam podjetja Samsung, da vam bo žarnico zamenjal usposobljeni tehnik.

V pečici prihaja do iskrenja in prasketanja.

- Ste uporabili posodo s kovinskimi dodatki?
- Ste v pečici pozabili vilice ali kak drug kovinski pripomoček?
- Je aluminijasta folija preblizu notranjosti pečice?

Pri prvi uporabi se pojavi dim in neprijeten vonj.

- To je samo začasno, pojavi pa se zaradi gretja novega sestavnega dela. Dim in vonj bosta popolnoma izginila po 10 minutah uporabe.
  Da bi vonj hitreje odpravili, uporabite mikrovalovno pečico tako, da v omaro postavite koncentrat limone ali limonov sok.

Če si z naštetimi smernicami ne morete pomagati pri odpravljanju težav, se obrnite na lokalni center za pomoč strankam podjetja SAMSUNG.
Preberite naslednje informacije:

- Model in serijske številke, ki so običajno natisnjene na hrbtni strani pečice
- Podrobnosti garancije
- Jasen opis težave

Obrnite se na najbližjega trgovca ali službo za pomoč kupcem izdelkov SAMSUNG.

TEHNIČNI PODATKI

SAMSUNG se trudi, da bi svoje izdelke vedno izboljševal. Spremembe specifikacij pečice in navodil za uporabnike so mogoče brez predhodnega obvestila.

Model	FG88S/FG87S
Vir napajanja	230 V ~ 50 Hz
Poraba energije Mikrovalovi Žar Kombinirani način	 1200 W 1100 W 2300 W
Izhodna moč	100 W / 800 W (IEC-705)
Delovna frekvenca	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda hlajenja	Motorček hladilnega ventilatorja
Mere (Š x V x G) Zunanje Notranje	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Prostornina	23 litrov
Teža Neto teža	 Pribl. 14,5 kg

VPRAŠANJA ALI KOMENTARJI

DRŽAVA	POKLIČITE	ALI NAS OBIŠČITE V SPLETU NA
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG(172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

Št. kode: DE68-03132X-01

FG88S
FG87S

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ENGLISH

CONTENTS

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard

Warning; Hot surface

Warning; Electricity

Warning; Explosive material

Do NOT attempt.

Do NOT touch.

Do NOT disassemble.

Follow directions explicitly.

Unplug the power plug from the wall socket.

Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

Call the service center for help.

Note

Important

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- This appliance is intended to be used in household only.
- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

ENGLISH

- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

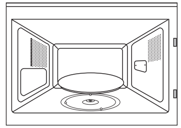
The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN



1. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.

2. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent. For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the

power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

INSTALLATION INSTRUCTIONS MICROWAVE OVEN

This appliance complies with the EU regulations.
Disposal of packaging and appliance.
The appliance's packaging is recyclable.
The following can be used:

- Cardboard;
- Polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.
The authorities can provide you with infromation about how to dispose of discarded domestic appliances in a responsible manner.

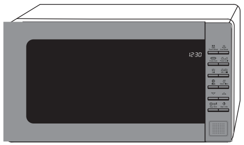
Safety
The appliance should only be connected by a qualified technician.
The microwave oven has been designed for domestic use. You should use it exclusively for cooking food. The appliance is hot during and after use. Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance.
Installation near to a conventional oven.

- Where a microwave oven is to be installed next to a conventional oven, sufficient space between them should be allowed to prevent overheating, as the surround can wrap with excessively high temperatures, Obviously, it is important to adherent strictly to the conventional oven manufacturer's installation instruction.
- A built-in microwave oven must not be installed above a conventional oven otherwise the microwave oven's cooling system may be adversely affected by hot air produced by the conventional oven.

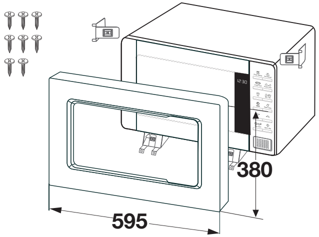
Electrical connection

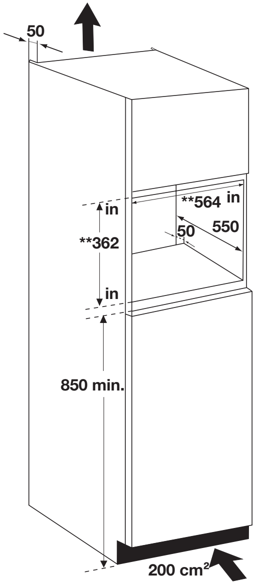
The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

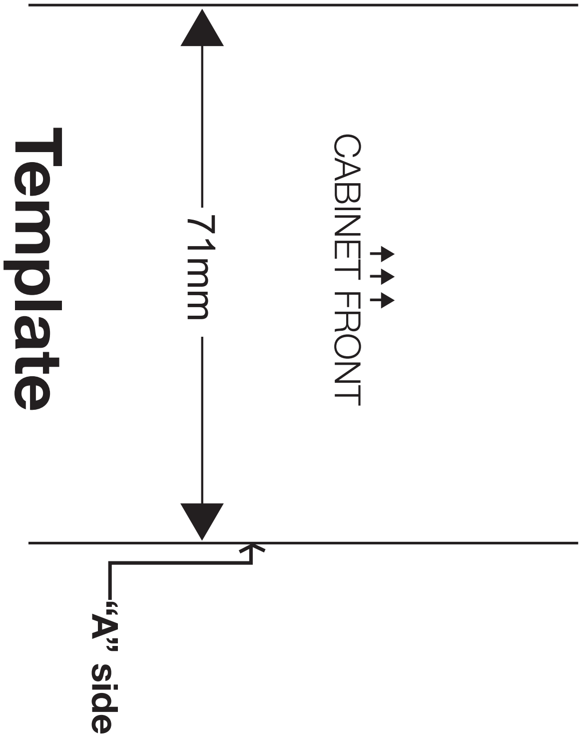
If you wish to make a fixed connection, ensure that a multipolar switch with a minimum contact spacing of 3 mm is fitted in the supply line.



Building-in dimensions







1. Use the 3mm drill to make holes. Fix screws into BKT-Install. (Fig1)
2. Insert the microwave oven into the cabinet. (Fig2)
3. Use the template to place the BKT-Base 71mm away from “A” side of the cabinet. (Fig3)
4. Use the 3mm drill to make holes. Fix screws into BKT-Base. (Fig4)
5. Attach the surround. (Fig5)
6. Make the electrical connection. Check that the appliance work.

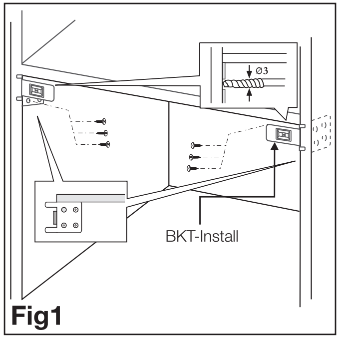
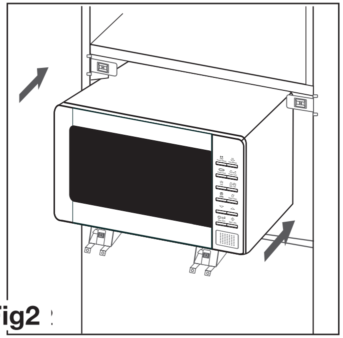


Fig1


Fig2

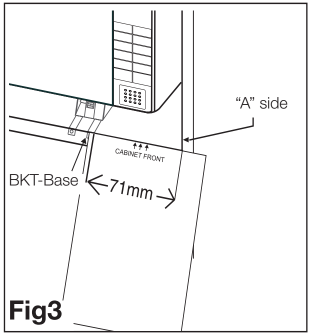


Fig3

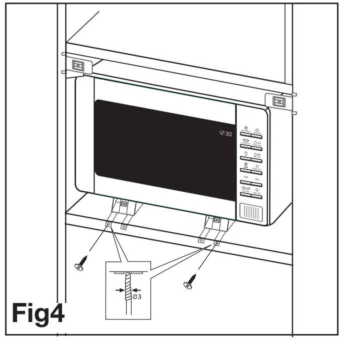
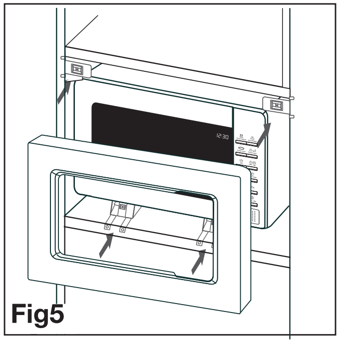


Fig4


Fig5

ENGLISH

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

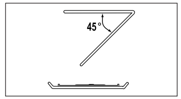
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

ENGLISH

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✔	✔	✔	✔
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔

Instruction				
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

CAUTION

Instruction				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		

Precaution				
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✔	✔
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✔		✔	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✔	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✔	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✔	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✔		✔	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from

those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.

- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

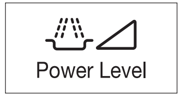
(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

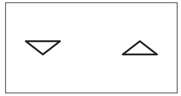
QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the (Power Level) button one or more times.

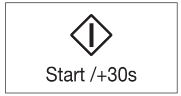


2. Press the (▽) and (△) buttons as required.



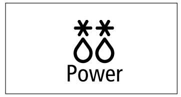
3. Press the ◇ button.

Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

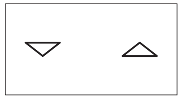


If you want to auto Power defrost some food.

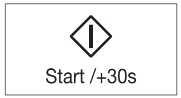
1. Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (⁂) button one or more times.



2. Select the food weight by pressing the (▽) and (△) buttons.

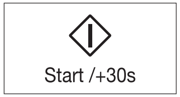


3. Press the (◇) button.



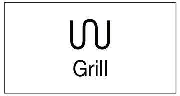
If you want to add extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

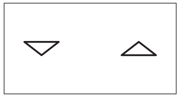


If you want to grill some food.

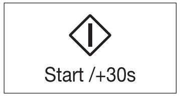
1. Press the ᔓ button.



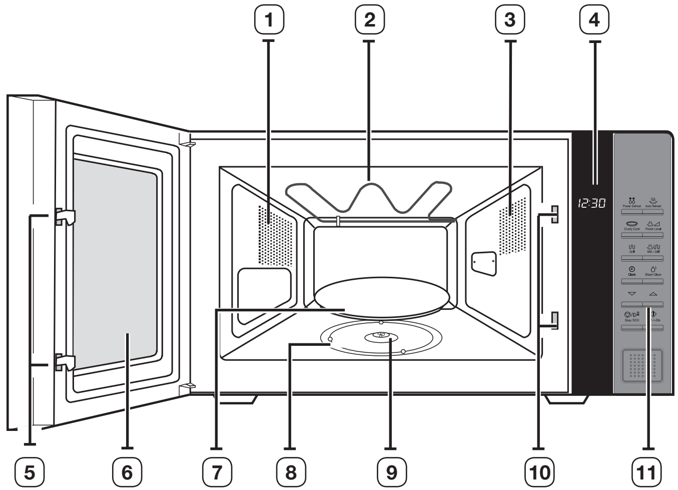
2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons.



3. Press the ◇ button.



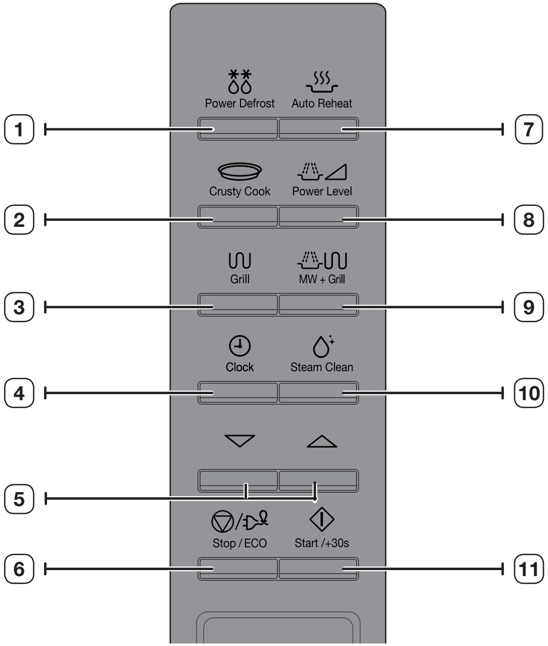
OVEN



1. VENTILATION HOLES
2. GRILL
3. LIGHT
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLE
8. ROLLER RING
9. COUPLER
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

FG87SST_BOL_DE68-03132X-01_EN.indd 15 2013-08-03 4:06:54

CONTROL PANEL



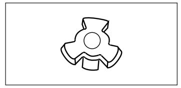
1. AUTO POWER DEFROST BUTTON
2. CRUSTY COOK SELECTION
3. GRILL MODE SELECTION
4. CLOCK SETTING
5. UP (△) / DOWN (▽) BUTTON (cook time, weight and serving size)
6. STOP/ENERGY SAVE BUTTON
7. AUTO REHEAT SELECTION
8. MICROWAVE/POWER LEVEL MODE SELECTION
9. COMBI MODE SELECTION
10. STEAM CLEAN BUTTON
11. START / +30S BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

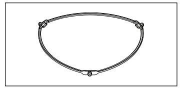
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



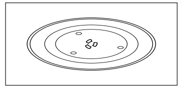
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



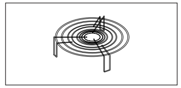
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



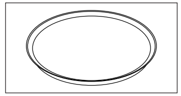
4. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



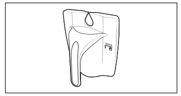
5. **Crusty plate,** see page 20 to 23.

   Purpose : The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.



6. **Clean Water Bowl,** see page 19.

   Purpose : The water bowl can be used to clean.



☛ DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

SETTING THE TIME

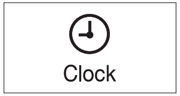
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

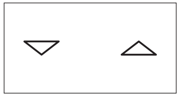
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. To display the time in the...

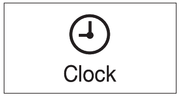
24-hour notation
12-hour notation
Press the **Clock** (🕘) button once or twice



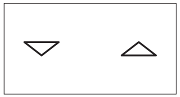
2. Press the (▽) and (△) buttons to set the hour.



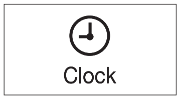
3. Press the 🕘 button.



4. Press the (▽) and (△) buttons to set the minute.



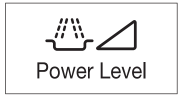
5. Press the 🕘 button.



COOKING/REHEATING

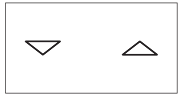
The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the ♨ button.

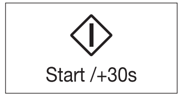


Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the (♨) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by pressing the (▽) and (△) buttons as required.



3. Press the ◇ button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

ENGLISH

ENGLISH

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	**GRILL**
HIGH	800 W	
MEDIUM HIGH	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LOW	300 W	
DEFROST ( )	180 W	
LOW/KEEP WARM	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I ( )	300 W	1100 W
COMBI II ( )	450 W	1100 W
COMBI III ( )	600 W	1100 W

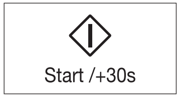
If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

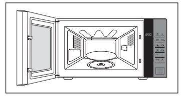
You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

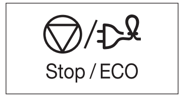


1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press again.

2. To stop completely;
   Press the button.

   Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** ( ) button again.

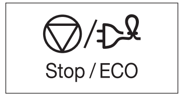


You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** ( ).

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- press the **Energy Save** ( ) button.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.

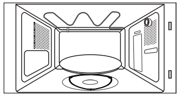


USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

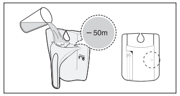
- Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)
- Use normal water only,and no distilled water.

1. Open the Door.

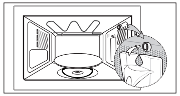


2. Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50ml.)

   More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.



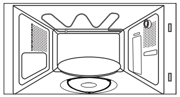
3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber.



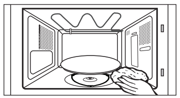
4. Close the door.
5. Press the **Steam Clean** ( ) button.
   It can be seen **MISTY** during steam cleaning. but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE** light **INSIDE.**



6. Open the Door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.



⚠ Water Bowl only can be use during "**Steam Clean**" mode.

- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

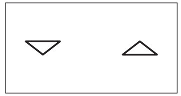
USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (▽) and (△) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** ( ) button once or more times.

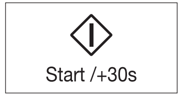


2. Select the size of the serving by pressing the (▽) and (△) buttons. (Refer to the table on the side).



3. Press the ◇ button.

   Result : Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.



Use only recipients that are microwave-safe.

ENGLISH

ENGLISH

AUTO REHEAT SETTINGS

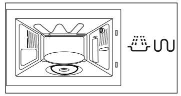
The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Chilled Ready Meal	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. Chilled Soup/ Sauce	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
3. Frozen Pasta Gratin	200 g 400 g	3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta geatin such as lasagne, cannelloni or macaroni.
4. Drinks Coffee, milk, tea, water (room-temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).

USING THE AUTO CRUSTY COOK FUNCTION

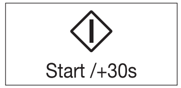
With the Auto Crusty Cook feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the number of servings by pressing the (▽) and (△) buttons. First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination. By pressing the **Combi** () button and set the preheat time (3 to 5 minutes) by pressing the (▽) and (△) buttons.

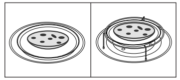


2. Press the ◇ button.

☛ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.



3. Open the oven door.
Place the food on the crusty plate.
Close the door.

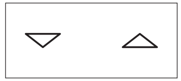


Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.

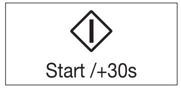
4. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Crusty Cook** () button once or more times.



5. Select the size of the serving by pressing the (▽) and (△) buttons. (Refer to the table on the side)



6. Press the ◇ button.



Result : Cooking start. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

☛ **How to clean the Crusty Plate**
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

☛ Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged. The crusty plate is not dishwasher-safe.

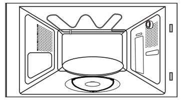
AUTO CRUSTY COOK SETTINGS

The following table presents the various Auto Programmes of the Crisp function, quantities, standing times and appropriate recommendations. These Programmes are running with a combination of microwaves and grill. Before using the Crisp function, we recommend to preheat the crusty plate on the turntable for 3 to 5 minutes, using a combination of 600 W and grill. Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving size	Preheating time (min.)	Standing time (min.)	Recommendations
1. Frozen Pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5 min	-	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put pizza on crusty plate. Put crusty plate on rack.
2. Frozen Baguettes	150 g (1 pc) 250 g (2 pcs)	4 min	2-3 min	Preheat the crusty plate using 450 W + grill. Put one baguette off-center on crusty plate, put 2 baguettes side by side on the crusty plate. This programme is suitable for baguettes with topping, (e.g. vegetables, ham and cheese) as well as pizza snacks.
3. Frozen Quiche/Pie (-18 °C)	150 g (1 pc) 300 g (1-2 pcs)	3 min	1-2 min	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put frozen quiche/ pie on crusty plate. Put crusty plate on rack.
4. Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4 min	-	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Brush crusty plate with one tbsp. oil. Distribute chicken nuggets evenly on crusty plate. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W+Grill ()] by following the times and instructions in the chart.

Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

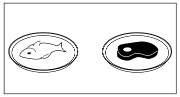
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

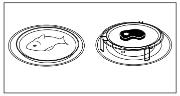
ENGLISH

3. Place the food on the crusty plate.



- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.

4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged. The crusty plate is not dishwasher-safe.

MANUAL CRUSTY COOK SETTINGS

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W+Grill ( ) function for 3-5 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)	Recommendations
Bacon	4 slices (80 g)	3 min.	600 W+Grill	3½-4	Preheat crust plate. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack.
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	3 min.	450 W+Grill	4-5	Preheat crust plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack.
Baked Potatoes	250 g 500 g	3 min.	600 W+Grill	5-6 8-9	Preheat crust plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
Frozen Burger	2 pieces (125 g)	3 min.	600 W+Grill	7-7½	Preheat crust plate. Put frozen burger side by side on the crust plate. Put crust plate on rack.Turn over after 4-5 min.
Frozen Baguettes	200-250 g (2 pcs)	3 min.	450 W+Grill	8-9	Preheat crust plate. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack.

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)	Recommendations
Frozen Pizza	300-400 g	5 min.	450 W+Grill	9-11	Preheat the crust plate. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on rack.
Frozen Mini-Pizza-Snack	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W+Grill	9-10	Preheat crust plate. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the rack.
Chilled Pizza	300-350 g	5 min.	450 W+Grill	6½-7½	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.
Frozen Fish Fingers	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	4 min.	600 W+Grill	7-8 9-10	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5 pcs) or after 6 min. (10 pcs).
Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4 min.	600 W+Grill	5-6 7-8	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3 min (125 g) or 5 min. (250 g).

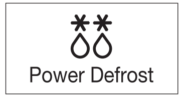
USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

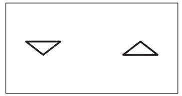
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button one or more times. (Refer to the table on the side).

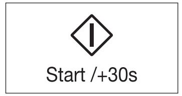


2. Select the food weight by pressing the (▽) and (△) buttons.
   It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



3. Press the ◇ button.

   Result :
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
   - Press ◇ button again to finish defrosting.



You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 17 for further details.

ENGLISH

AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and Bread Cake on a ceramic plate.

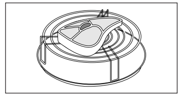
Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Meat 	200-1500 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry 	200-1500 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish 	200-1500 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/Cake 	125-625 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 31~32.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof.

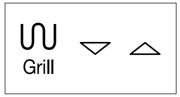


For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 26~27.

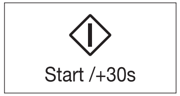
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

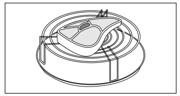
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (ꟺ) button and set the preheat time by pressing the (▽) and (△) buttons.



2. Press the ◇ button.

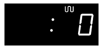


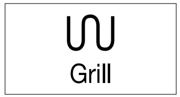
3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



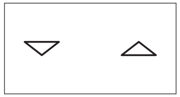
4. Press the ꟺ button.

Result : The follwing indications are displayed:

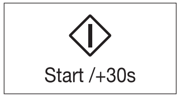




5. Set the Grilling time by pressing the (▽) and (△) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the ◇ button.



Result : Grilling cooking start. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot. Check that the heating element is in the horizontal posit ion.

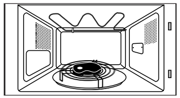
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

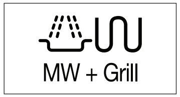
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Press the **Combi** button.

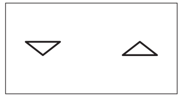


Result : The following indications are displayed:
(microwave and grill mode)
600 W (out power)

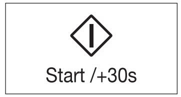
Select the appropriate power level by pressing the **Combi** button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by pressing the (▽) and (△) buttons as required. The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the ◇ button.



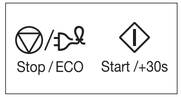
Result : Combination cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the ▽ and ◇ buttons at the same time.

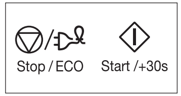


Result :
- The following indication is displayed.



- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the ▽ and ◇ buttons again at the same time.



Result :
- The following indication is displayed.



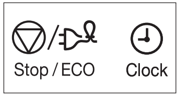
- The oven operates with the beeper on again.

ENGLISH

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

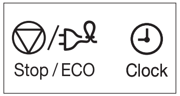
The oven can be locked at any time.



1. Press the ⊽ and ⊙ buttons at the same time.

   Result :
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.





2. To unlock the oven, press the ⊽ and ⊙ buttons again at the same time.

   Result : The oven can be used normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **Recommended** ✓✗ **Use Caution** ✗ **Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process.
Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W 300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3 2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W 800 W	1-1½ 1½ -2	1-2 1-2	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced Beef	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25 5-25	Place the meat on a flat ceramic plate.Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork Steaks	250 g	7½-8½	5-25	
Poultry				
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Chicken	900 g	28-30		
Fish				
Fish Fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread Rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5-20 5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4 ½ -5	5-20	
German Bread (wheat+rye flour)	500 g	8-10		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:

600 W+Grill, 450 W+Grill and 300 W+Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	- -	300 W+Grill (1-1½) 300 W+Grill (2-2½)	Grill only (1-2) Grill only (1-2)	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + Topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W+Grill	8-9	-	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W+Grill	13-14	-	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	-	600 W+Grill (14-15)	Grill only (2-3)	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Nuggets	250 g	450 W+Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.
Oven Chips	250 g	450 W+Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	- -	300 W+Grill (4½-5½) 300 W+Grill (7-8)	Grill only (2-3) Grill only (2-3)	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W+Grill	3½-4	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W+Grill 600 W+Grill	4 ½-5 ½ 8-9	- -	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.

ENGLISH

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W+Grill	10-12	12-13	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops/Beef Steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	-	300 W+ Grill 7-8	Grill only 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	1 apple (ca.200 g) 2 apples (ca.400 g)	300 W+Grill 300 W+Grill	4-4½ 6-7	- -	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the ◇ button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation. To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	FG88S / FG87S
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1100 W 2300 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 14.5 kg approx

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	051 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11, normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG(172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	www.samsung.com
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

Code No.: DE68-03132X-01